



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

GESTURH

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

Aplicación de técnicas modernistas en la presentación visual de 4 platos típicos de Ibarra

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad sostenible local y global

Sub línea: Gestión de servicios turísticos y gastronómicos

AUTOR/A: BRYAN JHOEL FRÍAS CHINGUÁ

ASESOR/A: MGS. LORENA ARELLANO GUERRÓN

IBARRA, AGOSTO - 2022

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

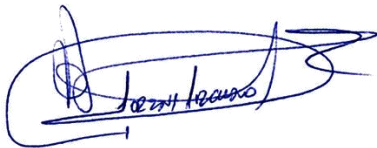
Ibarra, 26 de agosto de 2022

Mgs. Lorena Arellano

ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

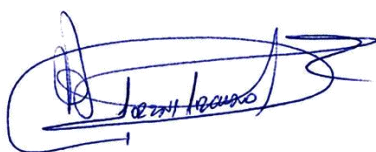
(f:) 

Mgs. Lorena Arellano

C.C.: 1001579802

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f):

Mgs. Lorena Arellano

C.C.: 1001579802



(f):

Mgs. Dayané Arroyo

C.C.: 1002949137



(f):

Mgs. Ronny Soriano

C.C.: 092390674-7

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo BRYAN JHOEL FRÍAS CHINGUÀ, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 26 de agosto de 2017

f): 

Bryan Jhoel Frías Chingúa

C.C.: 1004587448

AUTORÍA

Yo, Bryan Jhoel Frías Chingúá, portador de la cédula de ciudadanía N°1004587448, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): 

Bryan Jhoel Frías Chingúá

C.C.: 1004587448

DEDICATORIA

Dedico a Dios por darme sabiduría y fortaleza para llegar a cumplir y culminar con esta investigación que refleja mi esfuerzo y dedicación.

A mi padre Marcelito Frías y mi madre Olga Chingú a quienes admiro mucho porque me han transmitido sus grandes virtudes de luchar, han estado conmigo con su amor y apoyo incondicional y me ha inspirado cada día con mucho cariño para culminar con esta etapa tan importante en mi vida.

A mi única hermanita Mayerly Frías por su tierno cariño, apoyo y amor.

También quiero dedicarles a mi abuelita Rosita y demás familiares y amigos que me han apoyado y han sido parte de este trayecto.

AGRADECIMIENTO

A mi madre y a mi padre por ser quienes me apoyaron y orientaron a cumplir esta meta tan anhelada, siendo una persona perseverante y constante.

En especial a mi estimada asesora Mgs. Lorena Arellano por compartir conmigo sus conocimientos, sabiduría, y experiencia durante el proceso de este proyecto.

Extiendo un infinito agradecimiento a todos los docentes, estudiantes y amigos de la PUCESI por su valiosa colaboración y apoyo incondicional, ya que ha sido esencial para el desarrollo de la presente investigación.

ÍNDICE

i. CERTIFICACIÓN DE ASESOR.....	i
ii. PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	vii
iii. ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	viii
iv. AUTORÍA	ix
v. DEDICATORIA	x
vi. AGRADECIMIENTO.....	xi
1. RESUMEN.....	xvii
2. ABSTRACT	xviii
3. INTRODUCCIÓN.....	1
4. ESTADO DEL ARTE	2
4.1 Movimiento vanguardista	3
4.1.1 Aplicación de técnicas de vanguardia	3
4.2 Cocina molecular	4
4.2.1 La cocina molecular en la cocina típica	5
4.3 Neuro gastronomía.....	6
4.3.1 Neuro gastronomía aplicada.....	7
4.4 La cocina típica	7
4.4.1 El valor de la cocina típica	8
4.5 Productos alimenticios típicos de Ibarra	8
4.6 Cocina tecno emocional.....	9
4.7 Cocina creativa	10
4.8 MARCO LEGAL.....	10
4.8.1 Capítulo segundo, sección segunda.....	11
4.8.1.1 Agua y alimentación.....	11
4.8.1.2 Cultura y ciencia.....	11
4.8.2 Capítulo tercero, sección segunda.....	12

Jóvenes.....	12
4.8.3 Capítulo tercero.....	13
Soberanía alimentaria	13
4.8.4 Régimen del buen vivir	15
Sección quinta.....	15
Cultura	15
5. MATERIALES Y MÉTODOS.....	17
5.1 ENFOQUE.....	17
5.2 MÉTODOS	17
5.2.1 Método Inductivo-Deductivo	17
5.2.2 Método Analítico – Sintético	17
5.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN	17
5.3.1 Investigación documental.....	17
5.3.2 Investigación explicativa.....	18
5.3.3 Investigación experimental	18
5.4 Matriz metodológica	19
5.5 TÉCNICAS	20
5.5.1 Encuesta	20
5.5.2 Entrevista.....	20
5.5.3 Observación no participante.....	21
5.6 Cálculo de la muestra.....	21
5.6.1 Población.....	21
5.6.2 Muestra.....	21
5.7 INSTRUMENTOS.....	22
5.8 Procedimiento	22
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	23
6.1 Resultados de las encuestas	23

6.1.1	Análisis general de las encuestas	34
6.1.2	Resultados de las entrevistas	35
6.1.2.1	Datos de los entrevistados	36
6.1.2.2	Esquema de entrevista	37
6.1.2.3	Transcripción de las entrevistas	38
6.1.2.4	Interpretación de las entrevistas	53
6.1.2.5	Análisis general de las entrevistas.....	58
6.3	Propuesta.....	61
6.3.1	Técnicas aplicadas	62
6.3.2	Preparaciones con técnicas vanguardistas (primera degustación).....	63
6.3.2.1	Humita.....	63
6.3.2.2	Locro de ocas	63
6.3.2.3	Fritada de cajón	64
6.3.2.4	Pan de leche con arropo de mora.....	64
6.3.3	Resultados de la degustación No. 1	65
6.3.4	Formato de ficha de validación	68
6.4	Validación	72
6.4.1	Montaje del área	72
6.4.2	Menú.....	73
6.4.3	Recetas	74
6.4.3.1	Recetas de primer tiempo (Humita)	74
6.4.3.2	Recetas de segundo tiempo (Locro de ocas)	75
6.4.3.3	Recetas de principal (Fritada de cajón).....	77
6.4.3.4	Recetas de postre (Pan de leche).....	80
6.4.4	Proceso	82
6.4.5	Preparaciones con técnicas vanguardistas para validación	84
6.4.5.1	Humita.....	84

6.4.5.2	Locro de ocas	84
6.4.5.3	Fritada de cajón	85
6.4.5.4	Pan de leche con arropo de mora.....	85
7.	CONCLUSIONES	86
8.	RECOMENDACIONES	87
9.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	88
10.	CERTIFICADO ANTIPLAGIO.....	91
11.	ANEXOS	92

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz Metodológica	19
Tabla 2. Datos importantes de los entrevistados	36

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Rango de Edad	24
Figura 2 Genero de estudiantes	24
Figura 3 Platos con nuevas presentaciones	25
Figura 4 Frecuencia de visita a restaurantes	25
Figura 5 Desembolso económico	26
Figura 6 Valoración del plato	26
Figura 7 Entrada	27
Figura 8 Sopa	27
Figura 9 Principal	28
Figura 10 Postre	28
Figura 11 Importancia de la presentación	29
Figura 12 Vista	29
Figura 13 Gusto	30
Figura 14 Tacto	30
Figura 15 Oído	31
Figura 16 Olfato	31
Figura 17 Emociones	32
Figura 18 Texturas de agrado	32
Figura 19 Aromas de agrado	33
Figura 20 Sabor de mayor agrado	33

1. RESUMEN

La presente propuesta se enfoca en la aplicación de técnicas modernistas que permitan una mejor presentación visual de cuatro platos típicos de la ciudad de Ibarra, con el fin de crear un emplatado atrayente a la vista de los comensales conservando el sabor, color, aroma, textura y originalidad de los platos típicos, puesto que la cocina de vanguardia involucra la aplicación de técnicas modernistas, cocina molecular, y cocina típica, contribuirá a la competitividad local. La presente investigación es aplicada y experimental con un enfoque mixto y alineado a los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y la aplicación de la investigación documental, explicativa y experimental, las técnicas que se aplicaron son: encuesta, entrevista y observación no participante que fueron de gran importancia para el levantamiento de la información requerida. El tipo de muestra que se usó en el presente proyecto fue una no probabilística de convivencia, consiguiendo datos de forma simple, eficaz y de manera local. La encuesta se aplicó a 30 estudiantes de la carrera de gastronomía, mayores de edad y con conocimientos superiores al cuarto nivel y las entrevistas se las realizó a cuatro expertos con vastos conocimientos en gastronomía. Se adquirió información acerca de la cocina típica la cual tiene un esquema definido y su sabor es delicioso, sin embargo, su presentación ya no es tan atractiva para muchas personas, por lo que la aplicación de técnicas modernas vanguardistas además de darle un toque atractivo también potencia los beneficios en valores nutricionales de la cocina típica. Al observar y degustar un plato típico presentado de una forma diferente en relación con el tradicional, se incentivará a estudiantes y chefs tradicionales a experimentar e innovar otros platos típicos aplicando técnicas de vanguardia con un proceso metodológico adecuado y organizado, y a diversificar la gastronomía ibarreña, de tal forma que los turistas nacionales y extranjeros sean atraídos por la cocina típica fusionada con la cocina vanguardista.

Palabras clave: cocina vanguardista, cocina molecular, platos típicos.

2. ABSTRACT

The present proposal focuses on the application of modernist techniques that allow a better visual presentation of four typical dishes of the city of Ibarra, in order to create an attractive plating in the sight of diners while preserving the flavor, color, aroma, texture and originality of typical dishes, since avant-garde cuisine involves the application of modernist techniques, molecular cuisine, and typical cuisine, will contribute to local competitiveness. The present investigation is applied and experimental with a mixed approach and aligned to the inductive-deductive, analytical-synthetic methods and the application of documentary, explanatory and experimental research, the techniques that were applied are: survey, interview and non-participant observation that were of great importance for gathering the required information. The type of sample used in this project was a non-probabilistic sample of coexistence, obtaining data in a simple, effective and local way. The survey was applied to people of legal age and with knowledge above the fourth level of gastronomy and the interviews were conducted with four experts with vast knowledge in gastronomy. Information was acquired about the typical cuisine, which has a defined scheme and its flavor is delicious, however, its presentation is no longer so attractive for many people, so the application of modern avant-garde techniques, in addition to giving it an attractive touch, also enhances the benefits in nutritional values of the typical kitchen. By observing and tasting a typical dish presented in a different way in relation to the traditional one, students and traditional chefs will be encouraged to experiment and innovate other typical dishes applying cutting-edge techniques with an adequate and organized methodological process, and to diversify Ibarra gastronomy, from in such a way that national and foreign tourists are attracted by the typical cuisine fused with the avant-garde cuisine.

Keywords: avant-garde cuisine, molecular cuisine, typical dishes.

3. INTRODUCCIÓN

La gastronomía es un patrimonio inmaterial de la ciudad de Ibarra, que debe ser promovido e innovado como una estrategia para manejar de mejor forma el turismo gastronómico local sin que se pierda su valor y origen cultural, de tal forma que al aplicar técnicas con nueva tecnología como la cocina molecular, la vanguardista y modernista al emplatado de los platos típicos, el comensal no lo vea como una preparación común y se cumpla con las expectativas del cliente al experimentar emociones y experiencias únicas.

A pesar de que, los platos típicos tienen un esquema establecido y un delicioso sabor, según el criterio de algunos expertos ya no tienen la misma acogida, por tal motivo se planteó como objetivo principal: el “Diseño de una propuesta sobre 4 preparaciones típicas de Ibarra a través de la aplicación de técnicas modernistas en sus presentaciones visuales, para diversificar la oferta gastronómica”. Con el fin de conservar la esencia de los platos típicos y diversificar la oferta gastronómica de la ciudad de Ibarra es necesario aplicar las técnicas vanguardistas en la presentación de los platos típicos.

La actual investigación está compuesta por diferentes compendios tales como:

Fuentes de información literaria en la que se ha podido identificar temas fundamentales que se encuentran enmarcados en el estado del arte, donde revelan la trayectoria y evolución de la cocina vanguardista relacionada a la cocina molecular, la deconstrucción, la cocina, entre otras, también la neuro gastronomía que tiene relación con las sensaciones que experimenta el comensal a la hora de degustar los alimentos, la cocina típica de la ciudad de Ibarra, la cocina tecno emocional (técnicas que se aplican para la presentación de las preparaciones alimenticias que influyen en el estado emocional) y la cocina creativa (innovación estética, creatividad del cocinero).

Los materiales y métodos en los que se expone la metodología usada para el proceso de la propuesta, la investigación es aplicada y experimental con un enfoque mixto y alineado a los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y se emplea la investigación documental, explicativa y experimental, las técnicas que se aplicaron son: encuesta, entrevista y observación no participante que fueron de gran importancia para el levantamiento de la información requerida. La encuesta se aplicó a 30 estudiantes de la PUCESI de la carrera de gastronomía, mayores de edad y con conocimientos superiores al cuarto nivel de gastronomía y las entrevistas se las realizó a cuatro expertos con vastos conocimientos en gastronomía. El tipo de muestra que se usó en el presente proyecto fue una no probabilística de convivencia, consiguiendo datos de forma simple, eficaz y de manera local.

Dentro de los resultados y discusión se exponen comentarios, consejos y recomendaciones que se han recopilado con ayuda de las encuestas y entrevistas dirigidas a estudiantes de los últimos niveles de la carrera de gastronomía y docentes de la PUCESI y otros expertos.

En la propuesta se presenta los cuatro platos típicos a los que se les aplica las técnicas modernistas con el fin de diversificar la oferta gastronómica en el cantón Ibarra.

Exponiendo finalmente las conclusiones y recomendaciones que se derivan de la presente propuesta.

4. ESTADO DEL ARTE

Este apartado aborda estudios recientes relacionados con la aplicación de técnicas vanguardistas en platos típicos de Ibarra. Dentro de las fuentes secundarias revisadas están: artículos científicos, libros, revistas, blogs especializados y páginas web representativas. La búsqueda se realizó a través de Google académico y Scopus; la cronología no va más allá de los 4 años de antigüedad. Dentro de los temas más destacados están cocina de vanguardia, cocina molecular, neuro gastronomía, cocina típica. Los autores más destacados son Ferrán Adriá, Pacurucu, Jaramillo y Enríquez.

4.1 Movimiento vanguardista

El movimiento vanguardista actualmente se la puede relacionar con la cocina molecular, la deconstrucción, la cocina tecno emocional, entre otras. Estas cocinas están en constante evolución y se han adaptado a muchas otras cocinas como a la de vanguardia, la cual consiste en el uso de técnicas y tecnologías de la actualidad, que sirven para dar un toque innovador a cada platillo. Así lo afirma Molina et al., (2019):

Se puede considerar como un movimiento culinario donde a través de la aplicación de técnicas y tecnología comúnmente ocupadas en la ciencia se ofrece al comensal una experiencia diferente y que involucra los cinco sentidos en cada platillo, tomando como base los métodos e ingredientes tradicionales, para así innovar. (par. 2)

Por lo tanto, la cocina de vanguardia es una cocina adaptable por medio de la tecnología, la cual le puede servir a muchas regiones del mundo dado que esta hace que el comensal experimente nuevas sensaciones a través de sus sentidos como la vista, el gusto, el olfato, el tacto y el oído.

4.1.1 Aplicación de técnicas de vanguardia

La gastronomía de Ibarra se compone de varias preparaciones multiculturales, las cuales han pasado de generación en generación. Las más relevantes son: fritada, hornado, helados de paila, pan de leche, nogadas, muchas de estas nacieron en la época de la conquista. Esta oferta se puede decir que está en una fase de estancamiento en razón que no ha habido ninguna innovación en su presentación como ha sucedido en muchas otras regiones del Ecuador; por tal motivo se cree que es importante la implementación de nuevas técnicas de vanguardia, con la finalidad de ofrecer al visitante una nueva forma de probar las preparaciones típicas. Al respecto, Pacurucu (2019) argumenta que:

Al momento de diagnosticar la problemática de *Warmikuna Cocina Taller* se pudo apreciar la falta de técnicas actuales en gastronomía; debido que este restaurante tiene un concepto clasista en su cocina y que a pesar de que las técnicas, estandarizaciones y recetas son correctamente aplicadas en los platos del menú no se puede observar innovación en los productos de la oferta gastronómica existente. Se cree necesario implementar nuevas tendencias gastronómicas en el restaurante para así realzar importancia a este establecimiento, pero estas nuevas técnicas y tendencias no deberán interferir en sabores característicos de los platos tradicionales de la gastronomía ecuatoriana. (p. 3) Con la implementación de técnicas modernistas y vanguardistas en la gastronomía ibarreña, se potenciaría el turismo gastronómico gracias a la innovación de cada uno de sus platos típicos; la diversificación de la oferta gastronómica propuesta atraería a visitantes nacionales y extranjeros ya que es una opción distinta en la que intervienen todos los sentidos, creando experiencias gastronómicas únicas, sin cambiar los sabores característicos de cada plato.

4.2 Cocina molecular

La cocina molecular actualmente se ha convertido en una tendencia para todas las personas que desean degustar diferentes, colores, texturas, sabores y aromas, haciendo que cada plato que esté sometido a técnicas de cocina molecular se vuelva atractivo para quien lo mire y lo deguste. Al autor Jaramillo (2021) dice:

En la actualidad, la gastronomía se ha convertido en el centro de atención, tanto para el productor (Chef) como para el consumidor, ya que no solamente se trata de consumir, sino de sentir y disfrutar la calidad y variedad del producto como también al momento de su preparación, donde se presenta una verdadera gama para la combinación y fusión de texturas, aromas, sabores, colores, formas y diseños, volviendo obviamente un plato muy atractivo y ubicado al estilo vanguardista y modernista del siglo XXI. (p. 17)

Por lo tanto la cocina molecular es una de las tendencias más destacadas de la época la cual le permite al cocinero jugar con la textura de los alimentos realzando así sus formas, colores y sabores, para que de esa forma el plato al momento de servirlo sea atractivo para el comensal; por tal motivo, es importante que la cocina molecular se implemente en

la gastronomía de Ibarra, para poder diversificar de mejor forma la oferta gastronómica y así poder brindar nuevas opciones de consumo, así como revalorizar las preparaciones y motivar a los emprendedores a mejorar su respectiva oferta.

En el mismo contexto, se define a la cocina molecular como una subdisciplina de la ciencia, la cual permite a los cocineros de diferentes regiones el uso de técnicas e implementos, Jaramillo (2021) define a esta como “[...]una subdisciplina de la ciencia de los alimentos que se ha expandido dentro del mercado gastronómico local, regional y mundial por su diversidad de técnicas y versatilidad de implementación en los diferentes platos que ofrece cada país” (p. 1). La oferta gastronómica de Ibarra, aún no ha adoptado las técnicas vanguardistas en sus establecimientos; únicamente existe un local donde se comercializan helados elaborados con nitrógeno líquido. En vista de la diversidad de alimentos presentes en Ecuador, jugar con las técnicas y productos nativos, puede ser una excelente oportunidad de diversificar la oferta, y dar una nueva vida a las preparaciones tradicionales y típicas locales.

Finalmente, en el repositorio de la Universidad Regional de Los Andes (UNIANDES), se encuentra el trabajo denominado: “Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador” (Pacurucu, 2019, p.1), en el que, en los resultados, se muestran una serie de recetas de platos típicos con toques vanguardistas; por ejemplo, tripa *mishki* en *sous vide*; almíbar de aguardiente anisado, en donde utiliza el espesante Carboximetilcelulosa (CMC); *tuille* de panela utilizado como crocante. Así mismo, indica las respectivas precauciones en cuanto a medidas de los diferentes aditamentos en cada preparación.

4.2.1 La cocina molecular en la cocina típica

La cocina molecular es un campo que ha evolucionado en cuanto a la modificación en la composición de los alimentos, con ello, obtienen otras texturas o colores; es una cocina perfecta para adaptarla a la cocina típica puesto que esta se la puede aplicar de la mejor forma en cuanto a los gustos de cocineros y comensales; en ese contexto, Poveda et al. (2021) mencionan:

Las prácticas alimentarias han ido evolucionando en todas las localidades, sean estas zonas urbanas o rurales, debido al incremento del flujo turístico nacional e internacional, lo que ha generado que los emprendedores gastronómicos incorporen en sus preparaciones productos ancestrales comunes y no comunes, así como, técnicas tradicionales y de vanguardia como es la cocina molecular, para generar una fusión que sea de interés para propios y extraños. (p. 3)

En vista del incremento de visitantes, el turista busca innovación al igual que lo típico o tradicional; así que una estrategia para manejar de mejor forma el turismo gastronómico es la adaptación de la cocina molecular, vanguardista y modernista a la presentación o emplatado de los platos típicos, y que el turista no los vea como preparaciones comunes.

4.3 Neuro gastronomía

La neuro gastronomía actualmente es un campo que se ha creado en base a la gastronomía y a las sensaciones que puede percibir el comensal en el momento que va a degustar los alimentos, además, en este campo muchos científicos buscan encontrar el ¿cómo? de cada una de las sensaciones que se producen en el cerebro al momento de consumir los alimentos o diferentes platos. Al respecto Berčík et al. (2021) afirman:

La toma de decisiones del consumidor está influenciada por un conjunto complejo de emociones, sentimientos, actitudes y valores, que no pueden evaluarse mediante la retroalimentación clásica, por ejemplo, mediante preguntas. Recientemente, ha habido un interés creciente en el uso de técnicas neurocientíficas para estudiar el comportamiento del consumidor. Estos permiten medir de forma más objetiva las reacciones emocionales y espontáneas de los consumidores. La conexión de la neurociencia con la gastronomía creó otro concepto: la neuro gastronomía. Se basa en el antiguo término gastronomía y le añade el adjetivo neuro, que hace referencia al cerebro. (p. 2)

Por lo tanto, la neuro gastronomía es una ciencia que actualmente ayuda al cocinero o a profesionales gastronómicos estudiar a sus consumidores, y de esta forma crear en ellos un incentivo subconsciente que les estimule consumir y a degustar su producto o su plato, sin que se modifique el sabor de los alimentos.

4.3.1 Neuro gastronomía aplicada

La aplicación de la neuro gastronomía nos permite estudiar los comportamientos de los clientes o comensales al momento de consumir el alimento y que efectos causa en el relacionándose incluso con el ambiente de su alrededor; a este respecto el autor Enríquez (2019) afirma:

Se ha demostrado que no sólo se puede estudiar sobre cómo actúa el alimento y como se lo percibe con los sentidos, también se puede estudiar como influir sobre las emociones, factores externos como el ambiente y el cumplir e incluso superar las expectativas que van a tener un papel muy relevante en la decisión final del consumidor sobre si le gusta o no el alimento y si repitiera o no la experiencia en el establecimiento que oferta el servicio gastronómico. (p. 27)

La neuro gastronomía ayuda como estrategia de venta, puesto que si la aplicamos de forma correcta se influye de forma positiva con cada uno de los comensales para que puedan tener una buena experiencia y generar en ellos sensaciones nuevas con los platos presentados con un toque innovador, así se superarán las expectativas del turista o cliente.

4.4 La cocina típica

La cocina típica se ve definida por su relación con el entorno, su economía y su herencia de pasadas generaciones, mezclada con el gusto de los cocineros actuales. Los autores Galak et al. (2019) afirman:

La cocina típica de un territorio no sólo habla de los ingredientes, sabores y olores, sino también de las condiciones históricas, de los vínculos económicos y de las relaciones sociales que permitieron su emergencia y desarrollo. En efecto, los platos reconocidos como “tradicionales” de una región están signados por un saber culinario heredado de generaciones pasadas y por un sabor degustado por los comensales actuales. (p. 36)

Por este motivo la cocina típica es muy importante en cada región del mundo como en el presente caso Ibarra – Ecuador; porque pone en valor productos autóctonos del territorio. Además, la presente, es adaptable con las innovaciones de la época como la aplicación de técnicas modernistas y vanguardistas, aplicación de cocina molecular y demás, manteniendo sus aromas y sabores y presentándolas con un toque nuevo y fresco.

4.4.1 El valor de la cocina típica

Cuando los turistas visitan una región, por lo general les llama la atención su gastronomía, la cultura que va detrás de la preparación a degustar, sus técnicas, y el entorno. En este contexto Flores (2016) afirma:

Para muchos turistas uno de los principales atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada lugar ofrece en la búsqueda del placer que brinda la alimentación. Una comida difiere de otra esencialmente por la significación de los momentos, lugares, y formas de preparar y servir los alimentos. Todas estas características forman parte de la cultura de un pueblo representando su identidad, y de acuerdo con la cultura se ajusta a diferentes normas y valores. (p. 22)

Por tal motivo, la cocina típica es de gran valor para una región, puesto que el turista busca la experiencia que le brinda la cultura y demás aspectos endémicos de ese lugar, sus preparaciones, técnicas y productos propios; sin embargo, al igual que el ser humano, la cocina debe adaptarse a los cambios para no quedarse estancada, fusionándose con la cocina vanguardista, haciendo que cada plato típico tome un aspecto creativo, y llamativo a la vista de cada persona ya sea extranjera o no

4.5 Productos alimenticios típicos de Ibarra

Ibarra tiene áreas cultivables donde se destacan los cultivos en un periodo corto, los cuales no necesitan más de un año para poder cosecharlos; la producción agrícola básicamente radica en una variedad de frutas, algunas autóctonas como el tocte (*Juglans neotropica*), verduras, hortalizas, hierbas aromáticas, entre otras.

El sector agrícola del cantón Ibarra se destaca por sus cultivos de ciclo corto, es decir aquellos que no necesitan más de un año en todo su proceso entre la siembra y cosecha; además cereales como cebada y trigo que principalmente se realiza en la zona de Salinas al norte de la ciudad. (Alarcón, 2018, p. 28)

Por lo tanto, se dispone de materia prima fresca todo el año, lo cual ayuda a ofrecer productos de óptima calidad de forma continua.

Por otra parte, en vista de la cercanía con la provincia del Carchi, y otras zonas de producción, la variedad de productos disponibles en el mercado se amplía; por ejemplo, en Cotacachi se siembra más de 10 tipos de papas nativas; y del Carchi se consiguen papas de excelente calidad y precio; todo ello constituye un factor que mejora la calidad de la oferta gastronómica.

Entre la comida típica de la ciudad de Ibarra se destaca el consumo de una amplia variedad de maíces, habas, quinua, chochos, mellocos, ocas, etc. También cabe mencionar que es parte de la dieta tradicional las papas. Existe una bebida típica conocida como chapo que se realiza mediante la mezcla de harina cebada denominada machica, panela y agua. (Crespo, 2007 citado en Brucil 2019, p. 17)

La gran variedad de productos agrícolas y hortícolas, se traduce una gran cantidad de platos típicos, lo cual vuelve a la gastronomía, más rica y diversa; así mismo se tienen más opciones de aplicación y diversificación para satisfacer las necesidades de los comensales.

4.6 Cocina tecno emocional

Esta en el presente siglo constituye una parte importante dentro de lo que significa la gastronomía debido a que la provee de técnicas y herramientas para innovar en la presentación de las preparaciones alimenticias y la forma en la que influyen en el estado emocional del comensal.

El desarrollo de la Cocina Tecno emocional proviene de los movimientos más innovadores del siglo XXI dentro de la Gastronomía y los estudios científicos culinarios, que tenían como objetivo dotar a la Gastronomía de técnicas y herramientas concretas para mejorar la estética de las creaciones gastronómicas y su influencia sobre el estado emocional del comensal. (Ruiz & Sánchez, 2020, p. 2)

Se puede afirmar que esta es fundamental en el presente proyecto, debido a que se busca jugar con las emociones de los comensales al momento de presentarles los platos típicos, pero, de una forma mas llamativa e innovadora.

4.7 Cocina creativa

Como tal desea innovar dentro de la cocina tradicional, brindándole así un valor más elevado, y promoviéndola ante el turismo gastronómico demostrando así la creatividad, disciplina y profesionalismo de un cocinero.

La cocina creativa es una tendencia gastronómica donde su principal característica es la innovación e ingenio del cocinero y mediante técnicas vanguardistas logra plasmar nuevos aromas, colores y texturas en sus elaboraciones. Se puede decir entonces que la cocina creativa se distingue por aportar frescura a un producto, otorgando un toque original y diferente a sus creaciones. Esta tendencia está relacionada con la cocina tradicional de un país, en la cual busca crear o innovar un producto a partir de uno tradicional, como resultado se debe obtener un producto que brinde armonía, estética y sabor. Dicha tendencia demuestra la madurez creativa por parte del cocinero. Dutan, & Sempertegui (2020, p. 22)

Por lo tanto, esta es fundamental dentro de los conocimientos de un profesional gastronómico, para que así pudiera darle un toque especial a la cocina tradicional, debido a que dentro de lo que es la cocina de vanguardia no solo está la utilización de instrumentos, sino la creatividad de cada cocinero al experimentar con nuevas formas de emplatados marcando así nuevas tendencias aumentando la curiosidad del comensal.

4.8 MARCO LEGAL

La presente investigación ha tomado como base leyes y reglamentos de la Constitución del Ecuador, así como la filosofía del Buen Vivir o *Sumak Kawsay*. Todo ello servirá para dar sustento legal a esta investigación.

4.8.1 Capítulo segundo, sección segunda

4.8.1.1 Agua y alimentación

Todas las personas tienen derecho a alimentarse de forma saludable salvaguardando su cultura e identidad, alimentándose así de productos propios de su región y en ese contexto la Constitución del Ecuador en los Derechos del Buen vivir afirma:

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Por tal motivo es indispensable en la presente investigación trabajar de forma meticulosa en cuanto a la producción alimenticia al momento de usar aditivos y el uso de los productos típicos y propios de la región.

4.8.1.2 Cultura y ciencia

La cultura como tal es la esencia y raíces de cada persona y como se relaciona en su entorno, es su identidad; sin embargo, todas las personas tienen el derecho de manifestar su cultura como ellos crean convenientes tal como la Constitución del Ecuador lo afirma:

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Por lo tanto, mientras no se afecte al aspecto cultural, todas las personas tienen derecho a expresar su cultura y su identidad como se crea más conveniente; por tal motivo el presente proyecto no afecta a la identidad cultural de Ibarra, dado que se pretende promoverla mejorando la estética de su oferta gastronómica.

En el mismo contexto se entiende que todos tienen derecho a fomentar su creatividad ser beneficiados por su trabajo al proteger los derechos patrimoniales con la producción de su autoría tal como lo afirma la Constitución del Ecuador:

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Por tal motivo el presente proyecto desea desarrollar más la creatividad de todos aquellos actores de la gastronomía, como estudiantes, cocineros, y chefs, que se hallen en Ibarra, promoviendo cada plato típico, sin que afecte a su identidad.

Todos tienen derecho al uso tanto de los saberes ancestrales, como de los avances científicos al momento de su aplicación como aclara la Constitución del Ecuador:

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Por lo tanto, el presente proyecto tiene como objetivo el uso de los avances científicos para promover el patrimonio inmaterial de Ibarra, a través de la mejora estética de su oferta gastronómica en cada plato típico.

4.8.2 Capítulo tercero, sección segunda

Jóvenes

El estado es quien promueve la participación de los y las jóvenes en cuanto espacios de poder público, debido a sus habilidades y nuevas ideas para hacer que el Estado se desenvuelva de mejor manera, así lo afirma la Constitución del Ecuador en los Derechos del Buen vivir:

Art. 39.-El Estado garantizará los derechos de las jóvenes y los jóvenes, y promoverá su efectivo ejercicio a través de políticas y programas, instituciones y recursos que aseguren y mantengan de modo permanente su participación e inclusión en todos los ámbitos, en particular en los espacios del poder público.

El Estado reconocerá a las jóvenes y los jóvenes como actores estratégicos del desarrollo del país, y les garantizará la educación, salud, vivienda, recreación, deporte, tiempo libre, libertad de expresión y asociación. El Estado fomentará su incorporación al trabajo en condiciones justas y dignas, con énfasis en la capacitación, la garantía de acceso al primer empleo y la promoción de sus habilidades de emprendimiento.

El presente proyecto tiene como objetivo innovar en cuanto a la oferta gastronómica de Ibarra lo cual ayudara tanto a la ciudad como al Estado como estrategia de promover la cultura y las nuevas ciencias dentro de la cocina típica, promoviendo a la gastronomía y al turismo.

4.8.3 Capítulo tercero

Soberanía alimentaria

Las personas tienen el derecho de consumir alimentos sanos y ser autosuficientes de ellos promoviendo la cultura y fortaleciendo la diversificación de las nuevas ciencias. Asamblea del Ecuador (2008)

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.

2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
6. Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiadas para garantizar la soberanía alimentaria.
9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.
12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos

recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

Por lo tanto, el presente proyecto busca promover la cultura a través de una alimentación cultural aceptable, sin afectar a la salud de las personas, rigiéndose por el artículo 128 de la soberanía alimentaria. (p.p. de 138 a 139)

4.8.4 Régimen del buen vivir

Sección quinta

Cultura

Todas las personas tienen derecho a salvaguardar su patrimonio cultural, promoviendo sus expresiones artísticas, por lo cual la Constitución del Ecuador afirma:

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Por consiguiente, el proyecto desea promover la diversificación de la oferta gastronómica, con el buen uso de las nuevas ciencias y su difusión ante el turismo y la gastronomía.

El sistema nacional tiene como finalidad la generación de nuevos conocimientos en cuanto a nuevas ciencias y tecnologías para el avance y producción nacional, mejorando la calidad de vida, así lo afirma la Constitución del Ecuador:

Art. 385.- El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

1. Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos.
2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.
3. Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir.

En consecuencia, el presente proyecto tiene como finalidad el aporte de nuevos conocimientos en cuanto a aplicación de tecnologías y ciencias a la oferta gastronómica de la ciudad, para posteriormente ser aplicada por las personas.

Todas las personas tienen derecho a la ayuda por parte del estado con programas para el avance de la investigación tecnológica e innovación en cuanto sea de ayuda para la diversificación cultural, como lo afirma la Constitución del Ecuador:

Art. 386.- El sistema comprenderá programas, políticas, recursos, acciones, e incorporará a instituciones del Estado, universidades y escuelas politécnicas, institutos de investigación públicos y particulares, empresas públicas y privadas, organismos no gubernamentales y personas naturales o jurídicas, en tanto realizan actividades de investigación, desarrollo tecnológico, innovación y aquellas ligadas a los saberes ancestrales.

El Estado, a través del organismo competente, coordinará el sistema, establecerá los objetivos y políticas, de conformidad con el Plan Nacional de Desarrollo, con la participación de los actores que lo conforman.

De modo que el presente proyecto desea aportar nuevo conocimiento, para futuras investigaciones y posibles programas de investigación gastronómica para mejorar la producción culinaria e influenciar de forma positiva al turismo gastronómico.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación se encuadra en el tipo aplicada debido a que el conocimiento de la revisión de literatura, el trabajo de campo y la investigación experimental se aplicará a través de la cocina molecular, la cocina modernista y vanguardista, en la creación de emplatados novedosos tomando una parte de la gastronomía típica de Ibarra.

5.1 ENFOQUE

El presente proyecto tiene un enfoque mixto, debido a que se analizan datos cuantitativos y cualitativos; los primeros ayudan a recabar información cuantificable a través de encuestas; y los segundos se logran en base a la aplicación de entrevistas semi estructuradas.

5.2 MÉTODOS

5.2.1 Método Inductivo-Deductivo

Se lo aplicó en la revisión de la literatura, para clasificar, categorizar y analizar información teórica, a través de la redacción de un estado del arte; así mismo, sirvió para definir los platos típicos a los cuales se intervendrá con la propuesta. Finalmente, este método ayudó a identificar las técnicas apropiadas a utilizar en cada plato.

5.2.2 Método Analítico – Sintético

A través de él se operativizó toda la información recabada, lo cual ayudó a redactar la discusión y la propuesta, así como llegar a las conclusiones generales de la investigación.

5.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Para cumplir con el propósito de la investigación, fue necesario argumentar científicamente el proceso investigativo, por lo cual se desarrolló tres tipos de investigación:

5.3.1 Investigación documental a través de esta se revisaron fuentes secundarias, con la finalidad de recabar y analizar bibliografía especializada en torno a la cocina de vanguardia, así como de la gastronomía típica de Ibarra. Esto se logró indagando en libros, revistas, artículos científicos, blogs especializados, páginas web significativas y otras publicaciones pertinentes.

5.3.2 Investigación explicativa, mediante esta investigación se definió el alcance de esta, la misma que lleva a verificar las relaciones causales entre las técnicas vanguardistas y la gastronomía típica de Ibarra; el impacto de la una sobre la otra; todo ello se logró por medio de la experimentación. Con todo ello se busca dar respuesta a la pregunta de investigación.

5.3.3 Investigación experimental, Se manipularon las variables; en la primera (cocina de vanguardia) se escogió ciertas técnicas basadas en el conocimiento empírico del investigador, para aplicarlas a la segunda variable (platos típicos de Ibarra), y lograr emplatados innovadores. Esto se consiguió por medio de un proceso investigativo de prueba-error, hasta identificar las técnicas vanguardistas apropiadas y conseguir el resultado final. Así mismo, la investigación experimental permitió llegar a conclusiones y a detectar resultados muchas veces no esperados.

5.4 Matriz metodológica

Tabla 1. *Matriz Metodológica*

Objetivos	Unidad de Análisis	Metodología	Técnica	Instrumentos
Recopilar información bibliográfica pertinente para sentar las bases técnicas acerca de las técnicas modernistas y su uso en la cocina típicas de Ibarra.	Información Bibliográfica	Fase 1: Recopilación Bibliográfica	Análisis de documentos.	Libros, Documentos, Web, Artículos científicos.
Desarrollar un diagnóstico a través de la aplicación de encuestas y entrevistas para identificar cuatro platos típicos de la cocina ibarreña.	Diagnóstico a través de la aplicación de encuestas y entrevistas.	Fase 2: Testimonios Orales	Encuesta y entrevista.	Cuestionarios
Aplicar y validar las técnicas modernistas en cuatro platos representativos de la cocina ibarreña mediante una degustación a las autoridades de la escuela de gestores en la pontificia universidad católica del Ecuador sede Ibarra.	Aplicación de técnicas modernistas en cuatro platos representativos de la cocina típica ibarreña mediante una degustación	Fase 3: degustación.	Degustación de las 4 ofertas gastronómicas.	Oferta gastronómica.

5.5 TÉCNICAS

La presente investigación se valió de 3 técnicas para la obtención de datos.

5.5.1 Encuesta. - Con el diseño de un cuestionario de 10 preguntas cerradas, aplicadas a estudiantes de la carrera de Gastronomía de 4to y 6to semestre. Las preguntas más relevantes fueron:

- De las siguientes preparaciones típicas de Ibarra elija el que más le gustaría como Entrada.
- De las siguientes preparaciones típicas de Ibarra elija el que más le gustaría como Sopa.
- De las siguientes preparaciones típicas de Ibarra elija el que más le gustaría como Principal.
- De las siguientes preparaciones típicas de Ibarra elija el que más le gustaría como Postre.

Precisamente estas preguntas son las que aportarán significativamente a saber con qué platos típicos se debe trabajar.

5.5.2 Entrevista. - Fue de tipo semi estructurada, con 10 preguntas abiertas, para tratar de obtener la mayor cantidad de información profesional posible, que ayude a la implementación de la propuesta. Los datos se recogieron a través de un guion de entrevista. Las preguntas más significativas del guion fueron:

- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a una humita?
- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al locro de ocas?
- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a la fritada de cajón?
- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al pan de leche con arropo de mora?

Respuestas que direccionaron el camino técnico-científico de la propuesta.

5.5.3 Observación no participante. - Esta técnica fue útil a la hora de comprobar *in situ*, las características de la oferta gastronómica de Ibarra, así como los posibles emplatados que pretende presentar la propuesta del investigador. La información se la recabó por medio de fichas de observación.

5.6 Cálculo de la muestra

El cálculo de la muestra ayudara a determinar cuál es la cantidad pertinente de individuos a realizar el estudio para así poder estimar cierto grado de confianza al recopilar datos relevantes en la investigación.

5.6.1 Población

El universo de estudio del presente proyecto se lo realizo en la escuela “GESTURH” de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, en la que se constituyen los testimonios de docentes y estudiantes de la carrera de Gastronomía.

5.6.2 Muestra

El tipo de muestra que se usó en el presente proyecto fue una no probabilística de convivencia, debido a que de esta forma se pueden recabar datos de una manera más simple y de manera local, debido a la disponibilidad de los encuestados, los requisitos para estudiantes encuestados fueron; ser mayores de 18 años y cursar el cuarto nivel de gastronomía, debido al conocimiento adquirido hasta el semestre mencionado, las preguntas planteadas en la encuesta fueron de tipo cerradas para una tabulación más eficiente y eficaz.

De igual forma se realizarán entrevistas principalmente a los docentes y profesionales de la carrera de gastronomía debido a su vasto conocimiento sobre el tema, para recabar datos sobre su experiencia desde su perspectiva en cuanto al presente proyecto. La recopilación de datos se realizó de manera documentada escrita y por grabación de audio, y para esta muestra se optó por 5 especialistas.

5.7 INSTRUMENTOS

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Libreta de apuntes
- Receta estándar
- Ficha de validación

5.8 Procedimiento

Fase 1.- Diseño de instrumentos. - - Se inició con el diseño de los instrumentos de investigación. En primer lugar, se elaboró un cuestionario con 10 preguntas cerradas, las que fueron aplicadas a estudiantes de la carrera de gastronomía de 4to semestre en adelante; los interrogantes se relacionaron con las variables de la investigación, y se redactaron con la finalidad de identificar por una parte las técnicas de vanguardia apropiadas para aplicar en la propuesta de esta investigación; y por otra, definir los platos sobre los cuales se va a intervenir en la etapa experimental.

Por otra parte, se generó un guion de entrevista la cual fue de tipo semi estructurada, para dar libertad y amplitud de respuesta. Los entrevistados fueron 5 especialistas, 2 docentes de gastronomía, 2 expertos en la aplicación de técnicas vanguardistas, y un estudiante previo a graduarse el cual realizó su investigación en base a las técnicas vanguardistas, cuyas opiniones contribuyeron en el desarrollo de la propuesta, de una óptica técnica y profesional. Ambos instrumentos fueron validados por el docente director de la investigación, antes de su aplicación.

El levantamiento de las fichas de observación se ejecutó cada vez que el investigador se desplazó al campo, con la finalidad de recabar datos complementarios como: presentación de la oferta gastronómica de Ibarra, materia prima disponible, vajilla, disponibilidad de elementos químicos necesarios para la parte experimental. Esto ayudó a evitar contratiempos en la adquisición de materia prima, así como prevenir imprevistos que alteren el curso de la investigación. La ficha usada es el documento elaborado y avalado por la escuela de la GESTURH para estos fines.

Finalmente se diseñó un documento para validar la propuesta, antes de presentarla en la defensa de grado; esta evaluación se realizó en el mes de julio, y quienes intervinieron

fueron 2 docentes de gastronomía y un experto cocinero. Luego de obtener esos resultados, se ajustó la propuesta aceptando y aplicando las recomendaciones de los evaluadores, y se los anexó en el apartado de resultados.

Fase 2.- Trabajo de campo - aplicación de instrumentos. – Se enviaron 31 encuestas a través de plataformas digitales, debido a las medidas restrictivas dictadas durante la pandemia por COVID-19 y sus respectivas variantes. Se recibió respuesta por parte de 31 encuestados, lo cual cubre la necesidad de la muestra que son 31 encuestas fiables.

La encuesta como se dijo se la realizó on line; las entrevistas se las hicieron personalmente, para lo cual se acordó previamente con el entrevistado. La duración de estas fue de aproximadamente 15 minutos por persona; se guardaron las debidas medidas de bioseguridad. La evidencia se la grabó en un dispositivo celular, previa autorización de la persona entrevistada.

En cuanto a la confidencialidad de datos, el cuestionario fue anónimo y en el objetivo se indicó que los datos tendrían un uso exclusivamente académico. En el caso de los entrevistados, accedieron a que sus datos se publiquen en el presente trabajo.

El marco geográfico que abarcó el estudio se circunscribe en la ciudad de Ibarra, entorno urbano, la temporalidad de este estudio se extendió desde mayo a junio del 2022.

Fase 3.- Trabajo experimental. - Este se lo realizó durante los meses de julio y agosto del 2022. Una vez que se determinó qué platos típicos de Ibarra y qué técnicas se iban a aplicar, se procedió a desarrollar la parte experimental.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 Resultados de las encuestas

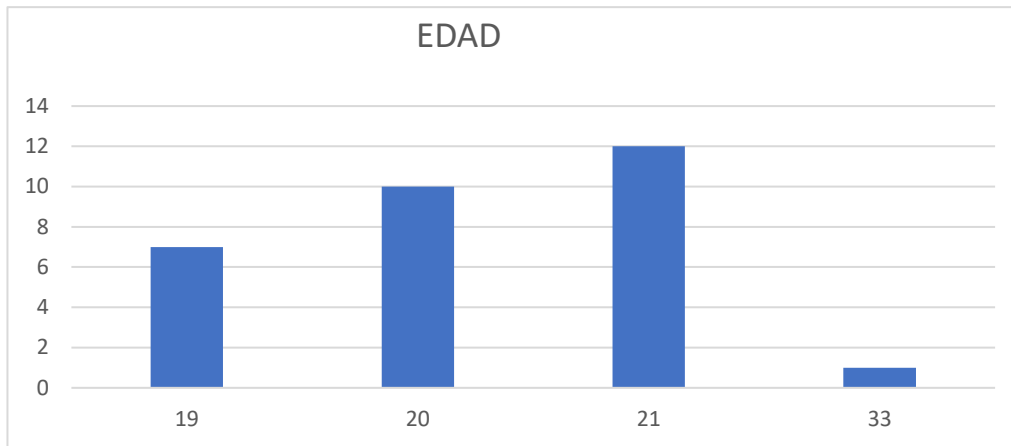
A continuación. se presentan los resultados obtenidos de la aplicación de 30 encuestas, dirigidas a estudiantes de gastronomía de 4to, 6to. y 8vo niveles, en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ibarra, en el mes de julio 2022.

Al final del apartado se redacta una interpretación general.

1 Edad

Figura 1

Rango de Edad

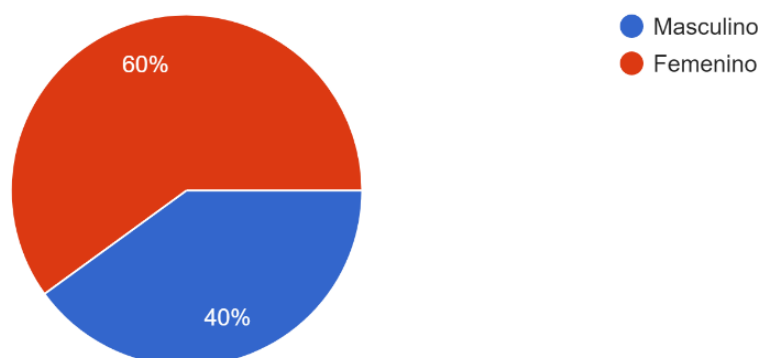


2 Genero

Figura 2

Genero de estudiantes

30 respuestas

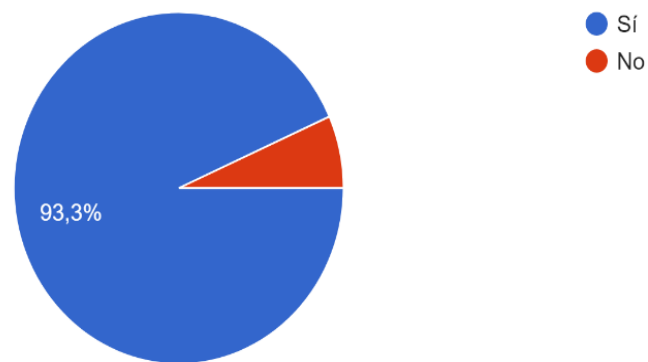


P.1 ¿Usted estaría dispuesto a probar platos típicos de Ibarra con nuevas presentaciones?

Figura 3

Platos con nuevas presentaciones

30 respuestas

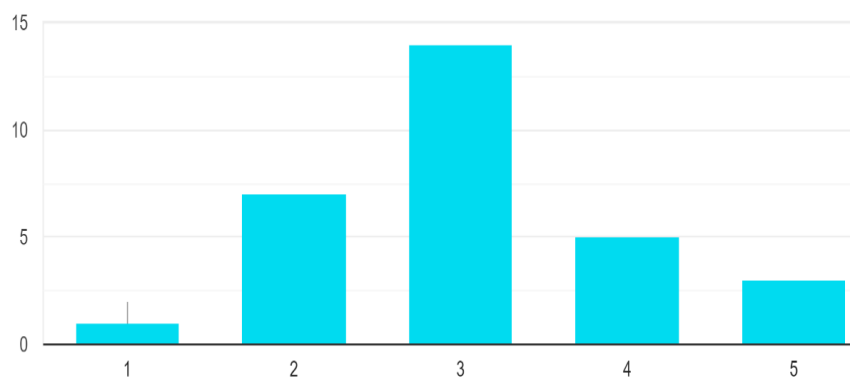


P.2 ¿Cuántas veces a la semana visita restaurantes en Ibarra?

Figura 4

Frecuencia de visita a restaurantes

30 respuestas

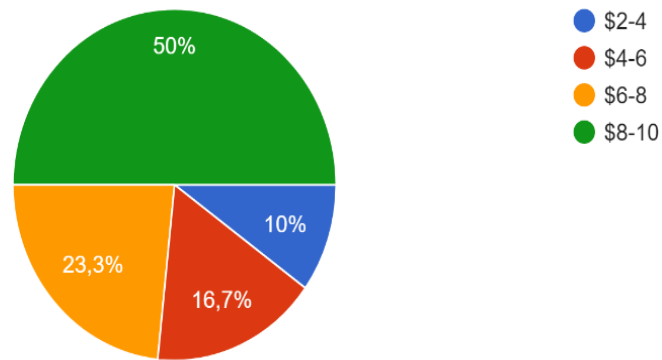


P.3 ¿En promedio cuál es el desembolso económico que realiza usted cuando visita un restaurante?

Figura 5

Desembolso económico

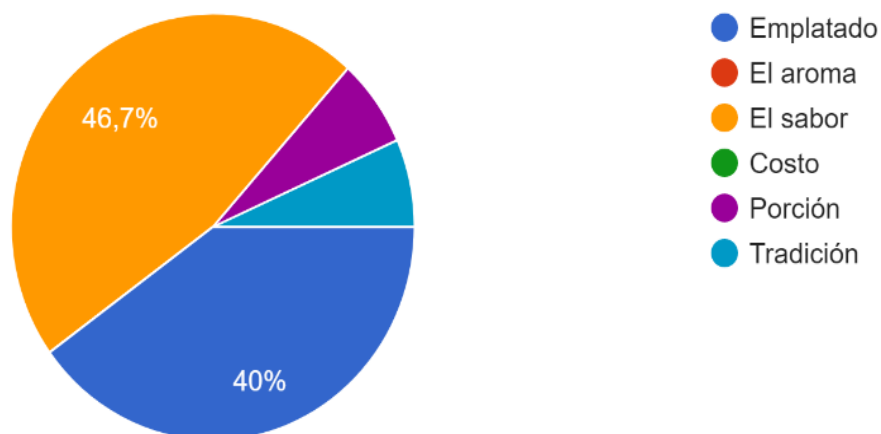
30 respuestas



P.4 ¿Al momento de comer en un restaurante que es lo que usted más valora?

Figura 6

Valoración del plato



P.5 De las siguientes preparaciones típicas de Ibarra elija el que más le gustaría como entrada, sopa, principal y postre?

Figura 7

Entrada

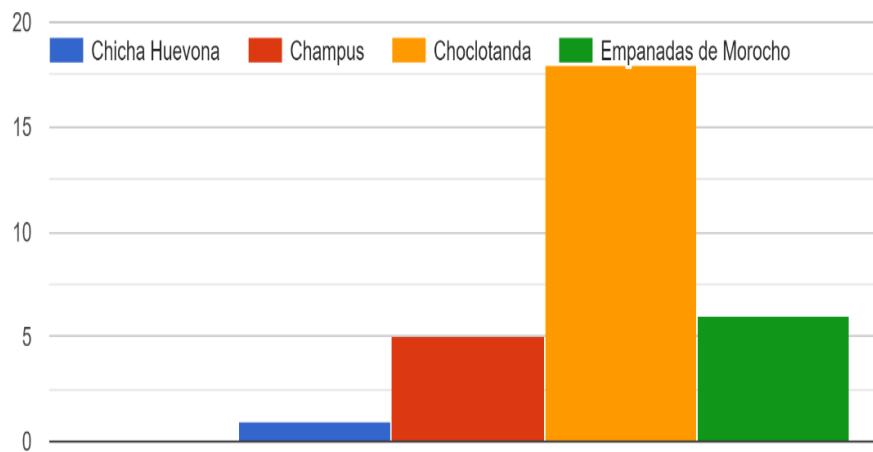


Figura 8

Sopa

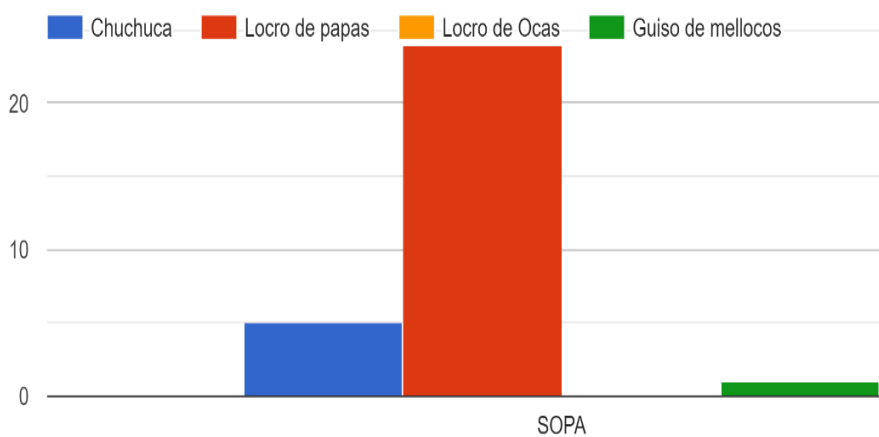


Figura 9

Principal

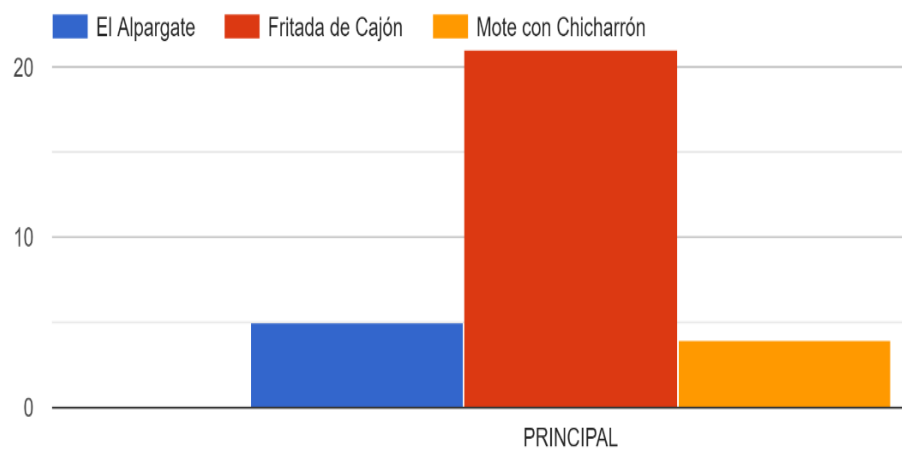
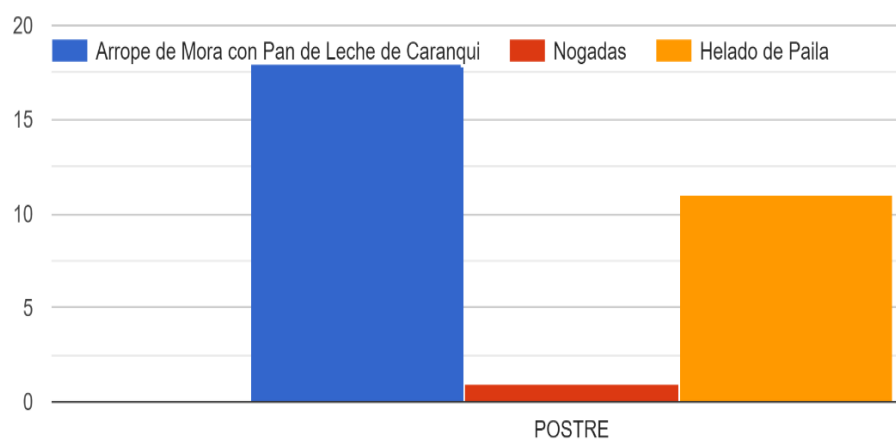


Figura 10

Postre

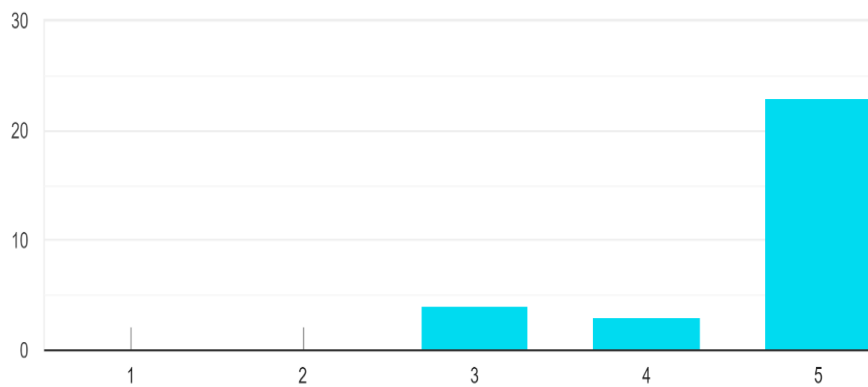


P.6 En una escala del 1 al 5 que tan importante cree usted que es la presentación de un plato

Figura 11

Importancia de la presentación

30 respuestas



P.7 ¿Qué valoración podría darle usted al sentido de la vista, gusto, tacto, oído, olfato, en una escala del 1 al 5 al momento de presentarle un plato?

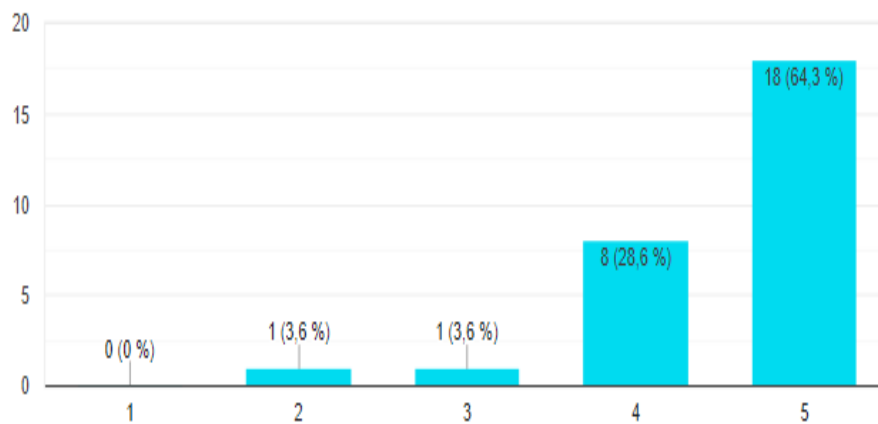


Figura 13

Gusto

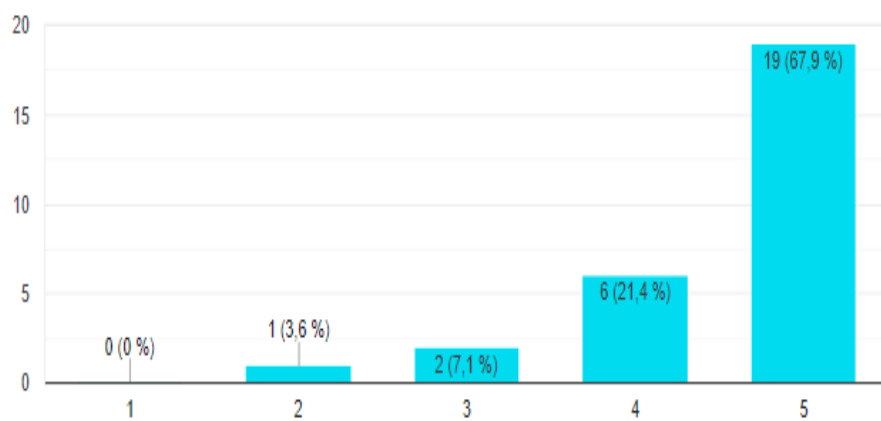


Figura 14

Tacto

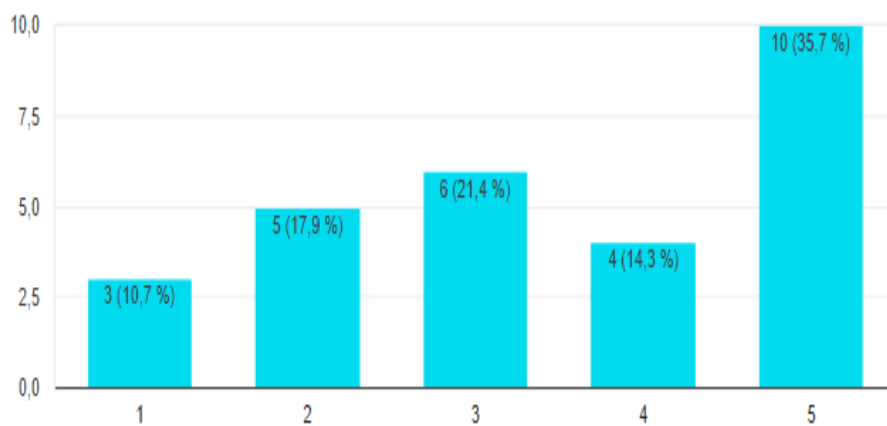


Figura 15

Oído

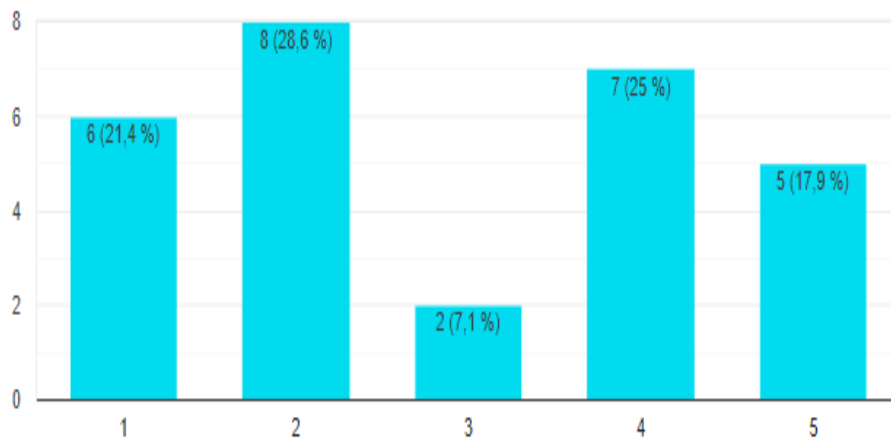
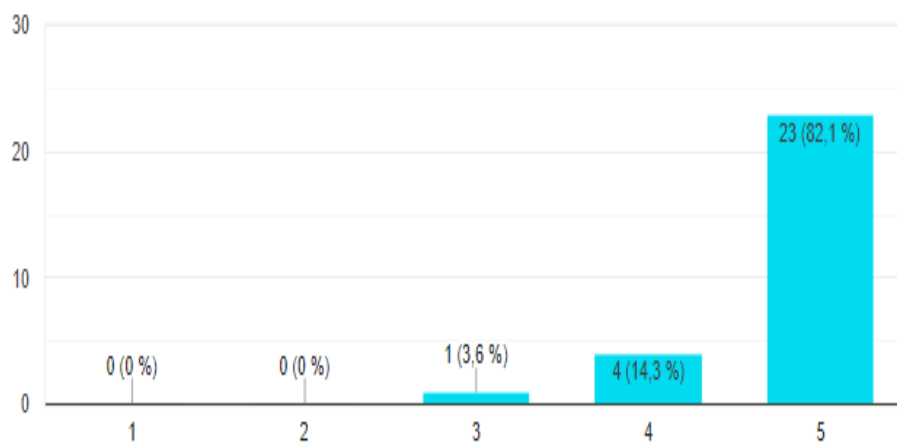


Figura 16

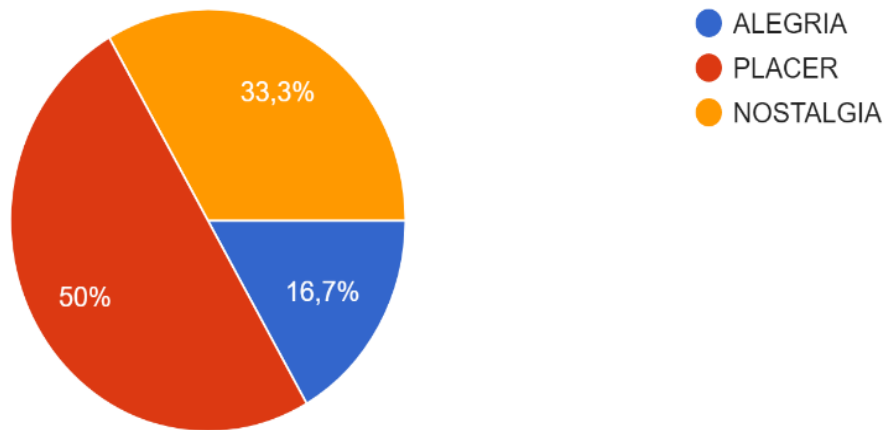
Olfato



P.8 ¿Qué emoción le gustaría experimentar al momento de degustar un plato?

Figura 17

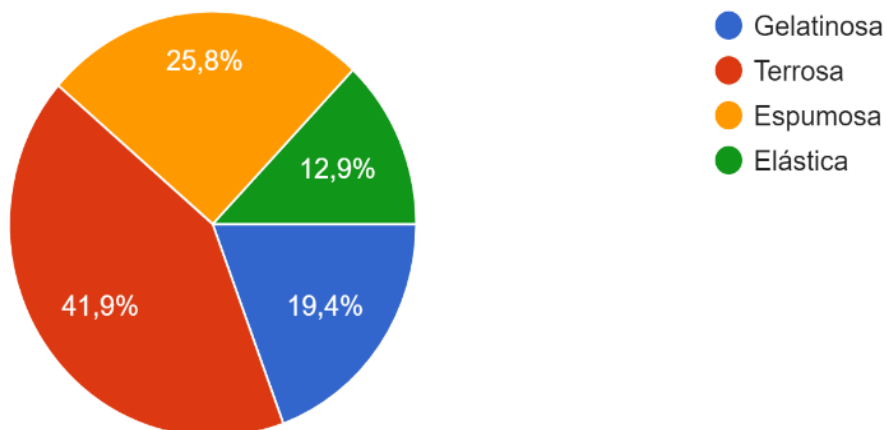
Emociones



P.9 ¿Qué texturas son las que más le agrada?

Figura 18

Texturas de agrado



P.10 ¿De los siguientes aromas y sabores, cual es el que más le agrada?

Figura 19

Aromas de agrado

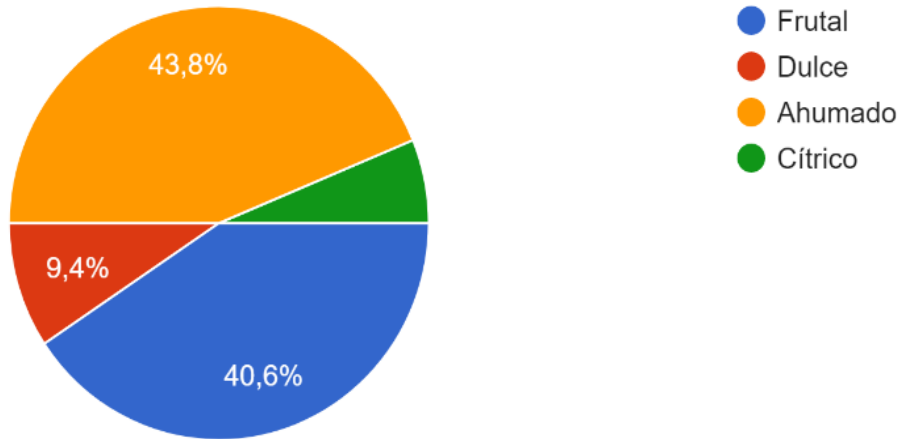
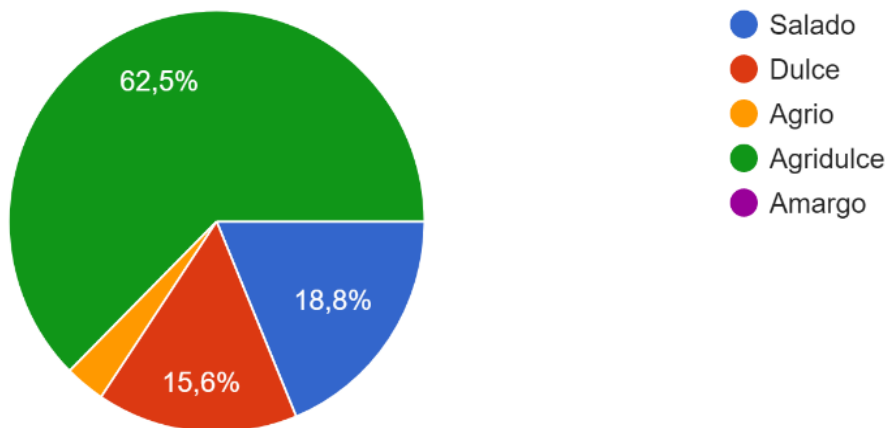


Figura 20

Sabor de mayor agrado



6.1.1 Análisis general de las encuestas

La edad de los encuestados está en el rango de 19 a 33 años, porque la muestra se aplicó a estudiantes universitarios de gastronomía. De estos el 60% es femenino y el 40% masculino; esto demuestra que la mayoría de los estudiantes son mujeres. Ante la pregunta de la aceptación de probar platos típicos con nuevas presentaciones, 30 93.3% respondió afirmativamente; esto seguramente porque al ser estudiantes, no se cierran a nuevas experiencias.

La frecuencia de visita a restaurantes es de 3 veces en semana un 46.7%; 2 veces por semana el 23.3%; y el 16% 4 veces a la semana; son datos que alientan a emprender en nuevos negocios. Así mismo, los encuestados invierten de 8 a 10 dólares por salida; valor que es representativo y complementa lo dicho anteriormente.

En cuanto a valorar la comida en un restaurante, respondieron que para el 46% es más importante el sabor; para un 40% el emplatado; y la porción y tradición importa más a un 14%. Se puede observar que casi importa lo mismo el sabor que el emplatado, lo cual compromete a que, al momento de presentar, el dueño del negocio se esmere en innovar en la vajilla, utensilios; así como presentar de una manera profesional las preparaciones, aplicando las distintas técnicas de emplatado.

Cuando se les pidió escoger los platos típicos de su preferencia, 18 personas eligieron la choclotanda como entrada; 24 escogieron el locro de papas; 21 escogieron la fritada de cajón; en cuanto al postre 18 personas escogieron el pan de leche con arropo de mora; logrando así conformar el menú de 4 tiempos, desde la visión de la demanda.

En cuanto a la importancia de la presentación de un plato, el 76% cree que es muy importante, un 13% cree que es importante; y el 11% cree que poco importante. Esto concuerda con respuestas anteriores, donde se le da mucha importancia al emplatado; por esto se aplicará como referencia una paleta de colores al momento de presentar los platos de esta propuesta.

En cuanto al papel que juegan los sentidos en la degustación de un plato, las respuestas en orden de importancia fueron: olfato, gusto, vista, tacto, oído. Los datos revelan que el olfato juega un papel muy importante, quizá porque los olores traen recuerdos agradables a la memoria de quienes están compartiendo alimentos. Luego de los olores, la importancia que se da al sabor de los platos es alta; esto compromete a respetar el producto, las formas de preparación, escoger adecuadamente ingredientes y condimentos de cada plato. Esto dará como resultados platos agradables tanto al paladar como a la vista. Así mismo, el tacto y oído no tienen importancia significativa, pero no hay que dejar de tomar en cuenta, aspectos como diversidad de texturas en los alimentos y un ambiente sensorial agradable.

A cerca de preguntar qué emoción les gustaría experimentar al momento de degustar un plato, el 50% eligió placer; el 33.3% eligió nostalgia; y el 16,7 eligió alegría. Claramente se evidencia que el placer por la comida recae en varios aspectos como sabor, el ambiente, el entorno y características especiales de acuerdo a la temática del local.

Finalmente, en cuanto a las texturas que más les agrada, la mayoría se decantó por la terrosa, seguida de espumosa, gelatinosa y elástica. Así mismo el aroma preferido fue el ahumado y el sabor ganador fue el agrídulce. Con estos datos se desarrollará la propuesta, utilizando la textura terrosa en el plato principal: el ahumado en el postre; y el agrídulce en una salsa acompañante del plato principal.

6.1.2 Resultados de las entrevistas

Las entrevistas se aplicaron a 3 profesionales y un estudiante de gastronomía. Las fechas de levantamiento de la información fueron: del 14 de julio al 29 de julio del 2022. El guion de entrevista constó de 10 preguntas abiertas; el método de aplicación fue tanto por correo electrónico como de forma personal. En anexos se colocan las evidencias escritas de las 4 entrevistas.

6.1.2.1 Datos de los entrevistados

Tabla 2.

Datos importantes de los entrevistados

Código	Nombre	Fecha	Ocupación
E1	Henry Proaño	15/07/2022	Chef Docente de gastronomía Empresario gastronómico
E2	Cristian Tafur	18/07/2022	Estudiante de gastronomía 9no. nivel
E3	Francisco Guevara	18/07/2022	Chef Docente Universitario Coordinador de la Maestría en Gastronomía UTN Emprendedor gastronómico
E4	Gonzalo Rubio	28/07/2022	Chef Docente de gastronomía Director de la Escuela de GESTURH Miembro de la Academia Culinaria Francesa Miembro de Taste Ecuador

6.1.2.2 Esquema de entrevista

- 1.- ¿Según su criterio, qué opinión le merece la cocina de vanguardia aplicada en platos típicos?
- 2.- ¿Considera que se deba innovar la presentación de las preparaciones típicas, con el fin de potencializar la imagen gastronómica del Ecuador?
- 3.- En todos los años de experiencia como profesional, ¿Qué beneficios puede mencionar al usar las técnicas de vanguardia en la cocina típica?
- 4.- ¿En su desempeño, qué preparaciones realiza o ha realizado usted, usando las técnicas de vanguardia?
- 5.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a una humita?
- 6.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al locro de ocas?
- 7.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a la fritada de cajón?
- 8.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al pan de leche con arropo de mora?
- 9.- ¿Según su criterio, qué impacto cree que tendría el cambio de un emplatado tradicional por uno vanguardista?
- 10.- ¿Si tiene alguna sugerencia en cuanto al uso de técnicas vanguardistas en platos típicos, nos podría comentar?

6.1.2.3 Transcripción de las entrevistas

E1. Chef Henry Proaño

1.- ¿Según su criterio, qué opinión le merece la cocina de vanguardia aplicada en platos típicos?

Aplicar a una cocina tradicional es muy interesante siempre y cuando no se cambie toda la forma, en este caso la ancestralidad y la tradición de estos platos, recuerde que tienen que preservar los sabores naturales.

2.- ¿Considera que se deba innovar la presentación de las preparaciones típicas, con el fin de potencializar la imagen gastronómica del Ecuador?

Es muy importante como imagen del Ecuador siempre y cuando se mantenga las técnicas y sabores ecuatorianos.

3.- En todos los años de experiencia como profesional, ¿Qué beneficios puede mencionar al usar las técnicas de vanguardia en la cocina típica?

Innovar, mejor presentación, controlar valores nutricionales.

4.- ¿En su desempeño, qué preparaciones realiza o ha realizado usted, usando las técnicas de vanguardia?

Ceviche, loco, *yaguarloco*, encebollado.

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a una humita?

Espuma, aire, deshidratación.

6.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al loco de ocas?

Deshidratado, espuma, cryo cocina.

7.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a la fritada de cajón?

Vacío, aire, arenas.

8.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al pan de leche con arrope de mora?

Esferificación, espuma.

9.- ¿Según su criterio, qué impacto cree que tendría el cambio de un emplatado tradicional por uno vanguardista?

Para el turista nacional muy fuerte, por eso no hay que cambiar sabor y técnica ecuatoriana.

10.- Si tiene alguna sugerencia en cuanto al uso de técnicas vanguardistas en platos típicos, nos podría comentar?

Tener cuidado con el suso de técnicas, no cambiar sabores, tienen que utilizar técnicas tradicionales.

E2. Licenciado Christian Tafur

1.- ¿Según su criterio, qué opinión le merece la cocina de vanguardia aplicada en platos típicos?

La cocina de vanguardia tiene muchos aspectos relevantes, la cocina de vanguardia no es solo aplicar técnicas de vanguardia a un plato, tiene un inicio que es la materia prima, hay que saber de dónde viene la materia prima, porque si no sabes si es de buena calidad, no se obtendrá un plato con calidad, la vanguardia arranca desde ahí, no solo se va a aplicar un montón de técnicas a un plato. Otro aspecto es el respeto al plato típico, no es como se va a preparar un llapingacho, y vas a alterar todo el plato, las técnicas de vanguardia tienen un juego cada cosa, no hay que dañar su esencia, siempre que se vaya aplicar técnicas de vanguardia hay que aplicar un límite, para no romper el esquema.

2.- ¿Considera que se deba innovar la presentación de las preparaciones típicas, con el fin de potencializar la imagen gastronómica del Ecuador?

Totalmente de acuerdo, porque dentro de la comida hay muchos aspectos que hoy en día las personas ya no quieren ver, por ejemplo un cuy el cual se lo presenta entero muerto en el plato, ya no resulta novedoso, para otras si, como para los extranjeros, sin embargo para el turismo nacional ya no resulta bonito, para este ejemplo se podrían aplicar muchas técnicas de vanguardia para mejorar su presentación, como el deshuesado, la cocción al vacío, etc., no salirse del esquema, lo bonito es presentar las ideas de los platillos, como dice el refran, “la comida entra por los ojos”, presentar algo bonito y novedoso, pero no exagerado, mas creatividad en la sencillez, demostrando que estas haciendo algo grande pero que mantenga el sabor propio.

3.- En todos los años de experiencia como profesional, ¿Qué beneficios puede mencionar al usar las técnicas de vanguardia en la cocina típica?

No son muchos los años de experiencia, pero, dentro de este ámbito de la cocina de vanguardia en los platos típicos los beneficios son demasiados, como normalmente en un libro de cocinología habla de productos que son nativos, existen productos que aumentan su beneficio en minerales y proteínas al momento de cocción, y también hay otros productos que si se aplican técnicas de cocción, baja su cantidad de minerales y vitaminas, entonces hay pros y contras de esto, entonces, por ejemplo, a muchos les gusta ver al cuy presentado de la forma tradicional, pero si tú le haces una cocción a baja temperatura 65°C o 75°C empacado al vacío con el mismo aliño, durante unas 8 o 10 horas, el sabor del cuy sería una maravilla, conservando los sabores propios del cuy, y no se alteraría, enfócate en los productos nativos que vayas a utilizar, la idea es mantener el ADN del plato, su esencia.

4.- ¿En su desempeño, qué preparaciones realiza o ha realizado usted, usando las técnicas de vanguardia?

Últimamente he realizado papas con cuero, higos con queso, lo que es la colada morada, el cuy con papas, entonces, son diferentes técnicas que hay que saberlas manejar, por ejemplo, en un higo con queso: lo cocine a baja temperatura, 80°C al vacío, durante 5 horas en la misma miel de un higo natural, el resultado fue de otra textura y el higo manteniendo su sabor, y para el queso se usó una esfera inflada con nitrógeno usando el sifón se inyectó una nube de higo dentro de la esfera de queso. Se hizo lo que son deshuesados de cuy, esferas de aguacate, se hizo una maravilla de cosas, como tacos de higos. Hay bastantes cosas en las que se puede trabajar, lo que más me impresionó fue transformar de una colada morada tradicional, a un helado sin que pierda su esencia, su sabor, la receta vino de mi abuela que trabajó de pequeña en un patio de comidas y me ayudó enseñándome la receta, y que orgullo poder transmitir ese aprendizaje no solo con la colada morada sino en la forma de ir más allá, se usó nitrógeno, deshidratados de las frutas de la colada morada, jaleas de colada morada, jalea de cedrón, jalea de hierba luisa, jalea de fresa con hierba buena, y que todos esos productos al momento de probarlos sepan a una colada morada, cabe en la vivencia, de lo que quieras demostrar al comensal, irse más allá pero siempre respetando.

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a una humita?

Mira, te voy a hablar de lo que es el uso del Sifón, existen bases que son frías, calientes, y masas de cocción, la óptima que yo usé es la base del tradicional emborrinado lo más óptimo sería trabajar una base de masa de humita, se hace la masa de la humita, se la tamiza hasta que no haya ningún residuo, ya que si existen residuos podría tapan la salida del sifón, luego se toma esa masa y se deja reposar un momento y después con esa masa se la saca del sifón y se la pone en un sartén de teflón como se hace normalmente un pan cake, se puede hacer maravillas con la humita pero lo óptimo es usar el sifón, porque con el sifón al momento de inyectar nitrógeno, se crea otra atmósfera dentro, entonces esa atmósfera que se crea aplicándola a una masa, va a ser más esponjosa, en el caso del emborrinado, se nota dentro de la masa esas burbujas creadas por la atmósfera del sifón. Ya con lo demás se puede hacer una nube de queso y después inyectarla, ya depende de ti.

6.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al locro de ocas?

Yo creo que no salirse del esquema sería lo mejor, debes tener tu proteína extra, no solo sería un locro de ocas y ya, lo que yo sugiero es a la oca tatarla por pedazos, empacarla al vacío y mandarla a cocción al vapor a 75°C por 2 horas, la retiras, y lo que obtendrás es una oca blanda, con todo su sabor intacto, después de eso se puede hacer un pure y desde ese punto se puede empezar a trabajar, en este ejemplo no te estas saliendo del contexto, solo mantienes el sabor propio de la oca, lo único que estás haciendo es una cocción controlada al vapor, pero en un horno, para extraer el pure y hacer el locro de ocas.

7.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a la fritada de cajón?

Creo que la fritada de cajón es una de las más importantes aquí en Ibarra, su sabor es demasiado rico, no sugiero que rompas demasiado el sabor de la proteína, no le agredas mucho, lo aconsejable sería una cocción controlada al vacío, y después sacarla y sellarla, con las demás guarniciones si se puede aplicar distintas técnicas más, como por ejemplo con el aguacate una espuma de aguacate o esferas, caviars con tomate, o aceite de cilantro, crocante de mote, pero a la que no puedes dañarle mucho es a la fritada a su proteína, pero enfócate en que el sabor de la fritada que no cambie, por ejemplo en el parque se sirve en un papelito, eso se puede usar cambiándole con un papel encerado para montar el plato ejemplificando la historia detrás del plato.

8.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al pan de leche con arrope de mora?

Yo creo que al pan de leche no se le debe alterar, preséntalo tal como es, pero en porciones pequeñas, ojo que en todo esto no solo juega el plato, también juega la vajilla, hay que ser muy prolijo al escoger la vajilla, como al principio me dijiste sobre la humita, escoge una vajilla que la represente, o en la misma hoja de la humita se puede montar, o en el locro se lo puede presentar en una vajilla de barro, en el caso del pan, se puede presentar en porciones pequeñas, el arrope de mora puedes congelar las moras, puedes usar nitrógeno líquido, y a ese arrope de moras hazle una espuma, puede hacerse un gel o infusión de arrope de mora, agregar un poco de las moras normales, dejándoles ahí con un poco de azúcar, en un bowl con papel fil que se cocine normal hasta punto de ebullición a baja temperatura, entonces el papel film te va a avisar porque se hará una especie de

burbuja y tendrías tu infusión de arropo de mora, puedes usar hierba buena, menta, hay muchas cosas para usar pero debes mantener tu límite y no le alteres totalmente. Cree en ti, todas las personas son capaces, no te creas mejor que nadie, trata de mejorar día a día y todos somos capaces.

9.- ¿Según su criterio, qué impacto cree que tendría el cambio de un emplatado tradicional por uno vanguardista?

Lo tradicional es lindo, y como te dije antes puedes jugar los dos, recuerdo que cuando yo estaba haciendo mi proyecto de tesis de grado me dijo un chef, ¿Por qué no juntar la cocina de vanguardia con lo ancestral y tradicional? Si puedes hacerlo, búscate una vajilla linda, pero, vamos a conservar lo tradicional como te dije en la humita, en la misma hoja, puedes montarle la humita y de ahí ya aplicamos las demás técnicas, como crocantes terrificaciones y mil cosas más.

10.- ¿Si tiene alguna sugerencia en cuanto al uso de técnicas vanguardistas en platos típicos, nos podría comentar?

Como sugerencia no te excedas en aplicar las técnicas de vanguardia, es bonito, pero trata de cuidar al 100% el nombre de preparación típica, porque al momento de que tu rompas ese nombre, alterando al 80% un producto ya no va a ser algo típico que aplicaste técnicas de vanguardia y lo vas a destruir, debes tener mucho cuidado en cuanto a sabores, antes de hacerlo, prueba unas 2 o 3 veces lo que son comidas típicas o tradicionales, hay que hacer muchas experimentaciones, pero de todo se va a rescatar miles de cosas, para que tengas un producto final excelente.

E3. Chef Francisco Guevara

Comentario del Chef, que no está en el esquema, pero es considerado información importante para el estudio.

Ignacio Medina en resumen: trabaja para el *Basque Culinary Center*, uno de los centros más importantes de gastronomía y al que nos referimos mucho al momento de hablar de gastronomía de vanguardia. *El Basque Culinary Center* para darte un ejemplo es el único establecimiento que tiene doctorado en gastronomía, que es un grado en ciencias gastronómicas que tiene dos líneas como es el tema de la investigación de productos y la otra va por temas históricos patrimoniales y culturales, entonces es muy vanguardista aquel instituto, el señor Ignacio Medina es un colaborador en el instituto.

Con ese contexto vamos a ver un artículo escrito por él en su canal “7 Caníbales”, en el cual dice “*El Basque Culinary Center* ofrece un curso de técnicas culinarias de vanguardia” mira por dónde empezamos “que vienen a ser los tratamientos y utensilios ideados por los profesionales que cambiaron los ritmos de la cocina a punto de acabar el siglo XX”_en 1980, “y recién comenzando el XXI, y algunos más nacidos en los últimos años, aunque llegados a mitad del 2021 participan ya de la normalidad culinaria” anotamos los tiempos y los años “Sacados de su contexto original, dejan de ser parte de lo extraordinario para apuntarse a las rutinas de la alta cocina y alguna descaradamente volcada en la medianía.” Apuntarse en la rutina quiere decir en lo cotidiano de la alta cocina, otra cosa importante cuando habla en la vanguardia es que las técnicas de vanguardia que ya conocemos, ya no son tan vanguardistas porque vemos que son del siglo XX, además no hay manera de instruir a un cocinero para que sea iconoclasta así que vamos uniendo las palabras ya antes mencionadas, vanguardista, iconoclasta, principalmente con los tiempos, otra cosa importante es que por ejemplo en la parte “Arriesgue hasta romper las normas, ponga en juego su carrera, invente nuevas reglas, rasgue el mantel hasta que los girones muestren la cara oculta del plato” esto es más un sentido, artístico o retórico se podría decir del autor “combine con éxito lo que nunca se había fundido en la mesa” otra cosa importante, estos son íconos de él en lo que se rompe lo establecido como por ejemplo mezclar algo de lo que nunca se había mezclado y ponerlo en la mesa, “aplique técnicas con fines distintos a los que antes tenían” esto es otra cosa no las técnicas que se denominaban vanguardias cuando se empezaron a utilizar, eso ya es parte de lo que habíamos visto, “discurra nuevas formas de tratar, y procesar los

alimentos, ya tantas cosas que solo caben en los delirios de un profesional diferente. La vanguardia es una puerta que se abre a lo que nunca conocimos, a lo extraño y disonante” esto para mi es importante y comparto con Ignacio porque el hecho de hacer un encebollado con una técnica distinta en el emplatado no llega a ser vanguardia, ya te explico el porqué.

“La vanguardia es una puerta que se abre a lo que nunca conocimos, a lo extraño y disonante”

Vamos a ver otra cosa para culminar la idea, la “Cocina de vanguardia ” ésta, así como las que se verán en lo posterior se denominan “propuestas gastronómicas” yo puse esto de “Cocina de vanguardia” para después entrar en una discusión para saber si existe el termino como tal, lo que quería más bien es mencionar una propuesta hecha por un grupo de profesionales que hagan algo tan novedoso que no se haya visto antes, y hasta el momento no conozco algo así en el Ecuador, lo que si conozco es el valor creativo más alto puede ser el Restaurante Neuma, sin embargo realmente no ha inventado algo nuevo, debido a que incluso su estilo de emplatado es muy parecido a todos los restaurantes de cocina creativa del mundo.

Dentro de la gastronomía global puede existir muchas propuestas gastronómicas, la cocina de vanguardia es una de ellas, se explicará a manera de niveles, cuales se tienen que pasar para llegar a proponer algo de ese nivel.

Empezamos con algunas tipologías de cocina que también están distorsionadas y mal utilizadas, cocina de autor es una cocina nominal, quiere decir que es reconocido el nombre de una persona y su comida, como por ejemplo al momento de degustar un plato, es representativo, no es cocina de autor cuando un cocinero hace cualquier cosa y lo presenta, porque nadie lo conoce, la cocina de autor es una cocina nominal.

Hay que tener en cuenta que toda cocina tiene un autor, sin embargo, esa no es la expresión que se busca, la expresión que se busca es “autor” una persona que se identifique.

Luego tenemos otra cocina que es la creativa, por aquí es que podríamos decir que hay un camino a la vanguardia, algo previo a la cocina de vanguardia. Todas las elaboraciones se crearon en algún momento y fueron creativas, la primera vez que se hizo una colada morada fue creativo, pero la segunda vez ya solo fue una réplica, cuando nosotros rehacemos una preparación, no somos creativos, somos recreativos, porque estamos recreando, es muy complicado hacer cocina creativa, pero lo bueno es que existen niveles para tal.

Observamos que hay cocineros que llevan a cabo una cocina que puede calificarse como creativa, la creatividad sin embargo lleva asociado el hecho de aportar algo inédito, nunca antes visto o hecho, si bien al proceso culinario o bien a la elaboración a degustar como el emplatado, otro error que tenemos los cocineros es pensar que la creatividad está limitada al emplatado, debido a que uno puede ser creativo también en el proceso.

Además de creativa, la cocina puede ser innovadora, esto va de la mano, es otro problema que tiene el cocinero, decimos que la cocina es innovadora y creativa, pero existe una diferencia.

Pero únicamente si quien crea logra rentabilizar el valor de lo creado, es decir, consigue con ello un beneficio, se denomina innovador, si tú mañana haces un pato con rábanos, espinaca, carne de rinoceronte o alguna cosa, es súper creativo, y lo pones a la venta y nadie te compra porque nadie se atrevería a probar una carne desconocida, eso ya no es rentable, por lo tanto ya no es innovadora, lo innovador es lo que se queda en el mercado, por lo tanto es otro problema dentro del tema gastronómico, una cosa es ser creativo y otra es que las personas compren mi creatividad.

Por suerte tenemos niveles de creatividad, el “Nivel muy alto de creatividad” creo yo que solo lo logro una persona hasta el momento, que se llama Ferran Adria, a menos de que alguien haga algo parecido a Ferran Adria podemos decir que está haciendo cocina de vanguardia si no, no lo podemos decir, el “nivel muy alto” es hacerte ir a una cena por 3000 dólares y que no comas nada, es decir no comes producto, sino que comes conocimiento.

A veces mis estudiantes me cuestionan y dicen “no creo que no podamos hacer vanguardia” y les respondo que, sí podríamos, pero primero debemos conocer en qué nivel de creatividad estamos, cuál es nuestro conocimiento teórico, debemos saber para ordenar todo, y de ahí proponer algo novedoso dentro de nuestro territorio para decir que es cocina de vanguardia ecuatoriana.

Otro error que se tiene en la formación de profesionales es que queremos dar gastronomía francesa, gastronomía italiana, norteamericana, etc., y lo que estamos logrando es perder una identidad local, por lo tanto, después será difícil crear una gastronomía local de alta calidad.

Ahora a mi perspectiva el nivel con el que contamos en el Ecuador gracias a la chef Carolina Sánchez es el nivel medio a medio bajo de creatividad, y no de cocina como tal.

Ahora vamos directamente a lo que tratas de hacer en tu investigación que es un nivel de creatividad interpretativa, no digo que es menos que el bajo, sino que no requieres un esfuerzo creativo como el que requirió Ferran Adria con lo que está haciendo, solo que es una creatividad que interpreta algo que ya existió.

Con esto me puedes entender que, no hay cocina de vanguardia como tal, puede ser una cocina con una intención creativa, como en tu caso en el emplatado.

Mira, para concluir, los siguientes tipos de cocina son los que siempre hacemos, que es otro error de algunos profesores antiguos, que durante toda la carrera hacen réplica, en la cual nos dan la receta y hacemos la receta con el emplatado que siempre se ha hecho, yo considero que esto es lo que hemos venido haciendo en la cocina del Ecuador, en todos los restaurantes hasta el momento, con ciertas excepciones, esto está en el nivel bajo de creatividad, ya que no necesita ninguna creatividad, porque solo estamos replicando, lo cual no está mal, ya que gracias a la réplica tenemos cocina tradicional, sin embargo si un cocinero quiere ser creativo, la réplica no es el camino a seguir.

El segundo nivel es una réplica con un toque, como cuando tomamos una receta, la replicamos, pero, le ponemos un toque personal, sin embargo, para aplicarlo el cocinero debe tener una formación e información, teórica y práctica, yo considero que, por ahí, va tu trabajo, esto es creatividad media, porque no cualquiera lo puede hacer.

Después tenemos al nivel que es la creación, es algo complejo que se genera del conocimiento total plasmado en un plato, de forma artística serán los platos nuevos a los que les quieres dar un toque personal, cada idea es un plato diferente, nace de tú conocimiento culinario y filosofía, una vez que lo entiende puede hacerlo.

Por último tenemos el más alto nivel, al que tú estabas apuntando y que yo me preocupé, y no es que solo tú lo pones, este tema es general, hay muchos que lo ponen, sin embargo no existe la posibilidad de indicar la idea a todas esas personas, pero algún momento se aclarará, la creación muy alta llevada al punto de vanguardia es el más alto nivel, si quieren hacer algo de vanguardia tienen que poner su creatividad al 100%, el que hace cocina de vanguardia es quien marca una tendencia, y esperemos que algún día lo entendamos todos.

Pues bien, en conclusión, lo que creo que deseas hacer tú, en tu investigación es hacer una cocina con intención creativa en el resultado del emplatado, o una cocina tradicional de réplica con un toque creativo, basada más en la creatividad que en la vanguardia.

E4. Chef Gonzalo Rubio

1.- ¿Según su criterio, qué opinión le merece la cocina de vanguardia aplicada en platos típicos?

Bueno yo creo que la cocina de vanguardia sí se la puede aplicar a los platos típicos pero, entendiendo bien que es un plato típico, hay que entender cuál es el sentido de un plato típico si es que aplicamos la cocina de vanguardia es respetando la receta madre, yo pienso que más bien sería para hacerle visualmente más atractivo pero respetando colores, aromas, texturas, pues los platos típicos por el hecho de ser típico necesitan ponerseles en valor tal cual son.

2.- ¿Considera que se deba innovar la presentación de las preparaciones típicas, con el fin de potencializar la imagen gastronómica del Ecuador?

Sí se debe mejorar la presentación, combinar mejor los colores respetando los colores, a qué me refiero que nuestros platos típicos y nuestros platos tradicionales ya tienen una estructura planteada nosotros lo que debemos hacer es subir el nivel de técnicas y métodos que se está utilizando para que el producto final sea de calidad y asimismo sean tan creativos e innovadores para presentarles de una forma espectacular que sea como un mural, como un paisaje de presentación a nuestros clientes tanto nacionales como internacionales, pero debemos analizar que esto no encarezca el producto, no lo eche incluso a perder su esencia, cómo son sus sabores originales y su receta base.

3.- En todos los años de experiencia como profesional, ¿Qué beneficios puede mencionar al usar las técnicas de vanguardia en la cocina típica?

La técnica de vanguardia que a mí más me gusta utilizar en cocina tradicional, en cocina ancestrales es el *sous vide*, porque la técnica de empacado al vacío me ayuda mucho a proteger el alimento, a generar inocuidad a desnaturalizar proteínas a cocciones lentas, lo que me permite potencializar sabores, los colores se ponen increíbles y no perdemos ni nutrientes y no se contamina el producto con sabores extraños, aromas extraños y se hace un producto de calidad, por ejemplo la otra vez hicimos en la técnica *sous vide* un *Uchu Jaku* espectacular así que, sí estoy muy de acuerdo en utilizar cocina de vanguardia en platos tradicionales, en platos típicos, en platos nuestros, que nos ayuda a mejorar la calidad del producto final.

4.- ¿En su desempeño, qué preparaciones realiza o ha realizado usted, usando las técnicas de vanguardia?

Es la que acabo de mencionar, no la del empacado al vacío, cocina a baja temperatura, la otra que también me gusta hacer mucho son: espumas, geles, aires, esferificación es lo que más me gusta, por ejemplo en las esferificaciones: hacer las esferificaciones del ají, por ejemplo otro que he hecho es la fritada, previamente picada, adobada, empacada al vacío y cocinar a baja temperatura, para finalmente sólo dorarlo, es un producto espectacular hemos hecho la tripa *mishki*, imagínese la tripa *mishki* empacada al vacío, adobada, cocinada a baja temperatura ya el tiempo al grill son prácticamente unos dos minutos y lo podemos cortar con una cuchara. El cuy lo hemos hecho entero, hemos hecho en cuartos. El pescado es espectacular, otro que me gusta mucho cocinar a baja temperatura es el camarón *vannamei*, para hacer los ceviches no se necesita poner ni sal nada tal cual el camarón, prácticamente estas serían las técnicas que más me gustan aplicar en la cocina de vanguardia con productos o platos nuestros.

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a una humita?

Podría ser la técnica en el sifón, para terminar su cocción en el microondas como se hace con masas de chocolate o masas de vainilla que es una cocción rápida de 30 segundos, en el microondas se podría hacer con la masa de humita quedaría excelente, la otra que podría hacer para la humita empacada al vacío no sé, no la he hecho, pero podría darse. Una vez que esté lista la humita empacarle al vacío con presión baja para que no se salga su relleno y cocinarla a baja temperatura podría dar resultados, pero yo creo que quedaría muy bien es en sifón luego en un vaso térmico al microondas y quedaría como una esponja, tocaría hacer la prueba.

6.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al locro de ocas?

Igual, la espuma en el sifón y el sifón en *sous vide* para mantener caliente y poder hacer una espuma caliente como sopa, previamente se haría el emplatado, decorado y antes de servir extraemos la espuma tibia espectacular porque sirve con cualquier tipo de líquidos espesos como en este caso el locro de ocas pero, yo el locro de las ocas no le hago al 100% yo le hago aproximadamente un 60% de papa y un 40% de ocas porque generalmente la oca ya viene muy, muy dulce ya sometida al sol, y no es tan agradable encontrarse con una sopa totalmente dulce, pero en cambio la combinación con papa chola la que utilizo yo es espectacular.

7.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a la fritada de cajón?

La fritada de cajón ya la he elaborado, bueno la fritada de cajón es más bien esa pintada oscurita, sequita es cierto al momento que le cocinamos a baja temperatura en el *sous vide* la carne queda compacta pero sumamente suave que sería la única diferencia entre la fritada de cajón y la tradicional que es muy dura, y en cambio la cocinada a baja temperatura va a ser suave y al final lo que se le hace es dorarle hasta que coge este color espectacular y no se va a demorar ni 5 minutos pero en cambio la cocción a baja temperatura sí requiere de unas 6 a 7 horas.

8.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al pan de leche con arropo de mora?

Ya, el pan de leche yo le presentaría tal cual no se me ocurre que técnica podríamos hacerla, en cocina de vanguardia podría ser rellenarlo tal vez con sifón, pero el arropo de mora sí lo he hecho en esferificaciones que queda espectacular quedan unas esferas brillantes, lindas, grandes y manejables, en refrigeración nos duraron casi 5 horas sin reventarse y la sensación del cliente al morderlo es espectacular porque sienten el líquido, otro que también hemos hecho con el arropo de mora son las perlititas como caviar falso también sale excelente.

9.- ¿Según su criterio, qué impacto cree que tendría el cambio de un emplatado tradicional por uno vanguardista?

Yo creo que el impacto es positivo siempre y cuando el emplatado sea respaldado con aspectos antropológicos e históricos y culturales de la receta, o sea, si le vamos a hacer en una presentación más atractiva visualmente debe ser respetando los sabores pero también debemos tener presente la historia cómo se originó, la receta, qué aspectos culturales antropológicos tiene esta preparación, porque eso no tenemos que olvidarnos jamás por la evolución tecnológica, de dónde somos, dónde estamos y a dónde queremos ir, siempre recordando un poquito para recordar nuestras raíces.

10.- Si tiene alguna sugerencia en cuanto al uso de técnicas vanguardistas en platos típicos, nos podría comentar?

Las sugerencias que hay que experimentar por experiencia, muchas veces nos sale a la primera eso hay que estar intentando prueba error, prueba error, porque esto no existe en libros, hay pocas preparaciones, y si uno se quiere presentar nuevas cosas obviamente tenemos que organizar muy bien nuestro trabajo metodológico, en un laboratorio pesar absolutamente todo, prueba y ensayo, prueba y ensayo, hasta que logremos pulir el producto final y este sí estandarizar la receta. Yo estoy 100% de acuerdo que se haga este tipo de de trabajo pero repito e insisto respetando nuestras raíces, nuestra historia, nuestras fiestas populares, donde se consumen, etcétera, etcétera, y también conociendo el producto, por ejemplo yo le veo qué quiere hacer un locro de oca, deberíamos conocer al revés y al derecho la oca, qué producción hay en el Ecuador, donde conseguimos variedades, porque la oca en contacto de la luz solar se hace más dulce, la humita del maíz en que se diferencia con una humita una choclo, en cómo evolucionó con la influencia española en la elaboración de las humitas porque el envuelto en la hoja, etcétera, etcétera, o sea, todo eso debemos tenerlo muy claro, porque debemos sacar adelante nuestra gastronomía, nuestras tradiciones y queremos ir mejorando pero dándole sentido a la parte histórica uniéndole con la parte futurista.

6.1.2.4 Interpretación de las entrevistas

Con relación a la pregunta 1:

1.- ¿Según su criterio, qué opinión le merece la cocina de vanguardia aplicada en platos típicos?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. No se cambie toda la forma ya que se debe preservar los sabores naturales

E2. La buena calidad de la materia prima es importante sin que se pierda el respeto a los platos típicos manteniendo su esencia y esquema.

E3. La vanguardia es una puerta que se abre a lo que nunca conocimos, a lo extraño y disonante.

E4. Se debe respetar la receta madre, hacerles más atractivos con colores, aromas, texturas, es decir dándoles un atractivo visual.

Con relación a la pregunta 2:

2.- ¿Considera que se deba innovar la presentación de las preparaciones típicas, con el fin de potencializar la imagen gastronómica del Ecuador?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. Es importante la presentación, manteniendo las técnicas y sabores ecuatorianos.

E2. La presentación de algunos platos típicos ya no resulta novedosa, se debe presentar algo bonito y sencillo sin exagerar y sin que se pierda el sabor propio.

E3. La cocina puede ser innovadora si con ello se consigue un beneficio y se queda en el mercado.

E4. Los platos típicos ya tienen una estructura planteada sin embargo se deben presentar de una forma espectacular, como un paisaje, sin que se encarezca el producto, se pierda la esencia y los sabores originales.

Con relación a la pregunta 3:

3.- En todos los años de experiencia como profesional, ¿Qué beneficios puede mencionar al usar las técnicas de vanguardia en la cocina típica?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. Se ha podido modernizar y mejorar la cocina típica sin que se pierda el valor nutricional.

E2. Al aplicar las técnicas de vanguardia de acuerdo al producto se puede potenciar su beneficio ya sea en minerales y proteínas, aunque en otros productos baja la cantidad de minerales y vitaminas, es importante aplicar bien las técnicas de vanguardia para mantener el ADN del plato típico o su esencia.

E3. Los utensilios y tratamientos ideados por profesionales cambiaron los ritmos de la alta cocina.

E4. Las técnicas de vanguardia como el *sous vide*, el empacado al vacío protege el alimento, permite potencializar sabores, colores, no se pierden los nutrientes y no se contamina de sabores y olores extraños, permitiendo obtener calidad en el producto final.

Con relación a la pregunta 4:

4.- ¿En su desempeño, qué preparaciones realiza o ha realizado usted, usando las técnicas de vanguardia?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. Las técnicas de vanguardia son aplicables a diferentes preparaciones como: ceviches, locros, encebollados y *yaguarlocro*.

E2. En el higo con queso cocina a baja temperatura, se realizó la cocción de los higos a 80°C durante 5 horas en la misma miel del higo natural. Para el queso se usó una esfera inflada con nitrógeno usando el sifón se inyectó una nube de higo dentro de la esfera. Además, el deshuesado de cuy, esferas de aguacate, etc.

E3. Las técnicas culinarias de vanguardia son ideas originales y extraordinarias de profesionales que participan de la normalidad culinaria.

E4. Cocina a baja temperatura: la fritada, previamente picada, adobada, empacada al vacío y cocinada a baja temperatura, para finalmente solo dorarla, obteniendo un producto espectacular. Además, esferificaciones, cuy en cuartos, tripa *mishki* ceviche de camarón, pescado, etc.

Con relación a la pregunta 5:

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a una humita?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. Técnicas como espuma de humita, aire de queso y deshidratación de humita.

E2. Lo óptimo sería trabajar con una base de masa de la humita, se la tamiza, se deja reposar, se la saca del sifón y se la pone en un sartén, ya que al usar el sifón e inyectar el nitrógeno se crea otra atmósfera volviéndose más esponjosa, posteriormente se puede hacer una nube de queso e inyectarle.

E4. La utilización de la técnica en el sifón con la masa de humita, luego en un vaso térmico llevarla al microondas con una cocción rápida quedaría como una esponja.

Con relación a la pregunta 6:

6.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al locro de ocas?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. La técnica de deshidratado, espuma de locro y crio-cocina.

E2. Tatarla por pedazos la oca, empacarla al vacío y cocinarla al vapor a 75°C por dos horas en un horno combi y hacer un pure manteniendo el sabor propio de la oca.

E4. Utilizar el sifón para poder hacer una espuma caliente, con un 60% de papa chola y un 40% de ocas, ya que la oca es dulce y no es tan agradable una sopa totalmente dulce pero, la combinación de la oca y la papa es espectacular.

Con relación a la pregunta 7:

7.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar a la fritada de cajón?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. Recomendaría técnicas de empacado al vacío, técnicas de aire y terrificación.

E2. No romper el sabor de la proteína porque es muy rico, una cocción controlada al vacío, luego sacarla y sellarla con las demás guarniciones, aplicar técnicas a las demás guarniciones como una espuma de aguacate o esferas, caviars de tomate, crocante de mote, usar papel encerado para montar el plato, ejemplificando la historia detrás del plato.

E4. La cocción a baja temperatura, la fritada de cajón requiere de 6 a 7 horas a baja temperatura obteniendo una fritada compacta y suave, para dorarla no se demora ni 5 minutos y coge un color espectacular, es la gran diferencia con la fritada tradicional que es dura.

Con relación a la pregunta 8:

8.- ¿Qué técnicas de vanguardia recomendaría aplicar al pan de leche con arropo de mora?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. Aplicar las técnicas de esferificación y espuma.

E2. Al pan de leche no alterarlo y presentarlo en porciones pequeñas, al arropo de mora congelarlo, usar nitrógeno líquido, hacerle una espuma, hacer un gel, una infusión, usar hierba buena, menta, pero no alterarle totalmente.

E4. El pan de leche presentarlo tal cual, el arropo de mora en esferificaciones queda espectacular, en refrigeración duran casi 5 horas sin reventarse, o perlititas de caviar falso, también salen excelente.

Con relación a la pregunta 9:

9.- ¿Según su criterio, qué impacto cree que tendría el cambio de un emplatado tradicional por uno vanguardista?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. Sería fuerte para el turista nacional, por lo que no se debe cambiar el sabor y la técnica ecuatoriana.

E2. Se puede combinar lo tradicional con la cocina de vanguardia ya que, lo tradicional es bonito, y luego aplicar técnicas como crocantes y terrificaciones daría un realce especial.

E4. Un impacto positivo, si el emplatado es más atractivo y respaldado con aspectos antropológicos e históricos y se respeta los sabores, teniendo presente el origen y la historia de la receta y su preparación, sin olvidar nuestras raíces.

Con relación a la pregunta 10:

10.- Si tiene alguna sugerencia en cuanto al uso de técnicas vanguardistas en platos típicos, nos podría comentar?

Los entrevistados manifestaron que:

E1. Usar técnicas tradicionales y tener cuidado de no cambiar los sabores al extremo.

E2. No excederse en la aplicación de técnicas vanguardistas, cuidar el nombre de la preparación típica y los sabores además, probar 2 o 3 veces para tener un producto final excelente.

E4. Experimentar, organizar muy bien nuestro trabajo metodológico, probar y ensayar hasta lograr pulir el producto final y estandarizar la receta. Respetando nuestras raíces e historia y conociendo al revés y al derecho el producto.

6.1.2.5 Análisis general de las entrevistas

Los entrevistados concuerdan que al aplicar la cocina de vanguardia en los platos típicos se debe preservar la receta madre, manteniendo su esencia y esquema, los sabores naturales y la calidad de la materia prima.

La presentación de algunos platos típicos ya no son llamativos, por lo que se debe presentar algo bonito e innovador, conservando su esencia y sus sabores originales, los platos típicos tienen una estructura planteada sin embargo se podría presentarlos de una forma espectacular de tal modo que con ello se consiga un beneficio y se quede en el mercado.

Las técnicas de vanguardia han permitido modernizar y mejorar la cocina típica, al aplicarlas se puede potenciar el beneficio de los productos, protegiendo los alimentos se potencializan los sabores, colores y no se pierden los nutrientes, además se evita la contaminación de sabores y olores extraños, obteniendo un producto final de calidad.

Las técnicas culinarias de vanguardia son ideas originales y extraordinarias de profesionales que participan de la normalidad culinaria. Las técnicas de vanguardia que han usado los entrevistados en las diferentes preparaciones de cocina son: cocina a baja temperatura, uso de sifón para creación de espumas y esponjas, esferificaciones, deshuesado y empacado al vacío.

Para realizar la preparación de una humita los entrevistados coinciden en que se debería usar el sifón con cargas de nitrógeno, debido a que en el momento que se aplica el nitrógeno dentro del sifón se crea otra atmósfera haciendo que se vuelva una masa muy aireada para posteriormente presentarla en forma de espuma o de una esponja después de que pase por una cocción rápida en el microondas.

Para la preparación del locro de ocas coinciden el entrevistado E1 y E4 en que se la debería hacer usando el sifón con las cargas de nitrógeno para hacer una espuma caliente, sin embargo, el entrevistado E2 recomienda tatarla la oca, empacarla al vacío y cocinarla al vapor para luego hacer un pure, además el entrevistado E4, indica que es mejor hacer el locro de oca combinando el 60% de papa chola y el 40% de oca para evitar una sopa dulce.

La fritada de cajón, recomiendan los entrevistados que se debe realizar a baja temperatura empacado al vacío para obtener un fritada compacta y suave, y para las demás guarniciones se podrían aplicar técnicas como una espuma de aguacate o esferas, caviars de tomate, crocante de mote y usar papel encerado para ejemplificar la historia del plato típico.

Los entrevistados manifestaron que el pan de leche no debe ser alterado en su preparación, pero si se puede presentarlo en porciones pequeñas. Con respecto al arrope de mora se podría congelarlo, usar un sifón ISI con cargas de nitrógeno para la creación de una espuma, esferificaciones o caviar falso que también queda excelente.

En el caso del impacto del cambio de un emplatado tradicional por uno vanguardista los entrevistados discrepan, ya que para el entrevistado E1 cree que sería fuerte y menciona que no se debe cambiar el sabor y la técnica ecuatoriana, mientras que para los entrevistados E2 y E4 el impacto sería positivo al combinar lo tradicional con la vanguardia, respetando los aspectos antropológicos e históricos.

Se debe experimentar y organizar muy bien el trabajo metodológico para la aplicación de las técnicas vanguardistas. Probar y ensayar hasta lograr pulir el producto final es importante, para tener un producto de calidad y poderlo estandarizar.

6.2 Discusión

La presente investigación se la realiza con la finalidad de innovar la presentación de los platos típicos de la ciudad de Ibarra y diversificar la gastronomía, la problemática descubierta es la presentación común y monótona de los platos típicos.

Los resultados obtenidos del presente proyecto acerca de la innovación en la presentación de los platos típicos y su aceptación para una posible diversificación gastronómica muestran resultados positivos, en este contexto se puede afirmar que a través de distintas nuevas cocinas como la cocina molecular actualmente aplicada así lo mencionan Poveda et al. (2021) “[...] ha generado que los emprendedores gastronómicos incorporen en sus preparaciones productos ancestrales comunes y no comunes, así como, técnicas tradicionales y de vanguardia como es la cocina molecular, para generar una fusión que sea de interés”(p.3). Es importante aclarar que hay que tener cuidado al momento de incorporar técnicas de vanguardia a preparaciones tradicionales así pues el Ing. Christian

Tafur hizo la siguiente recomendación: “no te excedas en aplicar las técnicas de vanguardia, es bonito, pero trata de cuidar al 100% el nombre de preparación típica, porque al momento de que tu rompas ese nombre, alterando al 80% un producto ya no va a ser algo típico”. Por lo que en la presente propuesta se pretende presentar platos típicos con sus sabores propios manteniendo como tal la esencia de la tradición Ibarreña, con un toque mas fresco que le brinde una estética mas llamativa hacia el comensal.

Según los resultados obtenidos en cuanto a las encuestas se puede afirmar que las personas valoran muchísimo el sabor y la presentación al momento que van a degustar una preparación por tal motivo es importante la cocina creativa que según Dutan, & Sempertegui (2020) “[...]es una tendencia gastronómica donde su principal característica es la innovación e ingenio del cocinero y mediante técnicas vanguardistas logra plasmar nuevos aromas, colores y texturas en sus elaboraciones”. Por lo que se afirma con lo dicho por el Chef. Gonzalo Rubio: “si uno se quiere presentar nuevas cosas obviamente tenemos que organizar muy bien nuestro trabajo metodológico, en un laboratorio pesar absolutamente todo, prueba y ensayo, prueba y ensayo, hasta que logremos pulir el producto final y este sí estandarizar la receta”, si se requiere presentar algo nuevo e innovador hay que demostrar organización, y creatividad para presentar algo bonito sin afectar a su esencia, respetando su historia y sus raíces.

De igual forma los profesionales creen que la aplicación de las técnicas de vanguardia tendría una buena aceptación así lo menciona el Chef. Gonzalo Rubio: “Yo creo que el impacto es positivo siempre y cuando el emplatado sea respaldado con aspectos antropológicos e históricos y culturales de la receta”. Por lo que en el presente proyecto se pretende utilizar información de las diferentes cocinas que existen, como la molecular que según Jaramillo (2021) “[...]se presenta una verdadera gama para la combinación y fusión de texturas, aromas, sabores, colores, formas y diseños, volviendo obviamente un plato muy atractivo y ubicado al estilo vanguardista y modernista del siglo XXI”(p. 17), y de la cocina típica que como menciona Galak et al. (2019) “La cocina típica de un territorio no sólo habla de los ingredientes, sabores y olores, sino también de las condiciones históricas, de los vínculos económicos y de las relaciones sociales que permitieron su emergencia y desarrollo”(p. 36), para poder crear innovación en los platos típicos de Ibarra sin que afecte a sus raíces, y que el proyecto sea viable.

Además, en los resultados se añadió que la aplicación de técnicas modernistas y vanguardistas no solo mejora su estética, también se potencian sus beneficios así lo mencionó el Ing. Christian Tafur: “los beneficios son demasiados, como normalmente en un libro de cocinología habla de productos que son nativos, existen productos que aumentan su beneficio en minerales y proteínas al momento de cocción al vacío” , por lo tanto el presente proyecto está enfocado a mejorar la estética de cuatro platos típicos de Ibarra pero también a mejorar su valor nutritivo para marcar una innovación.

6.3 PROPUESTA:

La finalidad del presente proyecto usar técnicas de vanguardia para cambiar la presentación visual tradicional de cuatro platos típicos de Ibarra por una más llamativa y por consecuencia diversificar de mejor forma la oferta gastronómica, y de la misma forma creando mayor conocimiento en cuanto la conservación de la identidad de la región a través de una forma creativa y bien fundamentada.

Después de haber recopilado todas las respuestas de encuestas y entrevistas se llegó a la conclusión de que es posible llegar a mejorar la presentación de los platos típicos de Ibarra y que la población aceptaría probarlos, además de que se mejoraría su promoción gastronómica, por consiguiente se empezó con la experimentación en cada uno, documentando así las reacciones de las técnicas en cada preparación, y al finalizar la experimentación se procedió a realizar una degustación con profesionales expertos en el campo para que pudieran validar si es una buena opción el cambiar la presentación tradicional por una presentación más creativa y llena de nuevas texturas.

De la misma forma con ayuda de las encuestas, las personas pudieron manifestar cuáles son los platos de mayor preferencia, y los que ellos desearían probar después de haber aplicado técnicas vanguardistas a su presentación.

Previo a la realización de la degustación se crearon recetas estándar las cuales ayudaron a documentar todos los pasos a realizar para cada preparación, incluyendo datos relevantes como tiempo, utensilios e ingredientes, con su respectivo peso, para no afectar a su estructura en caso de requerir una réplica. Una vez concluida la degustación se va a proporcionar una ficha de validación con la cual se podrá saber si es aceptable la propuesta.

Nota: Todas las imágenes a continuación son de autoría propia al momento de desarrollar la experimentación, por consiguiente no se citan.

6.3.1 Técnicas aplicadas

- Esponja¹ de Humita
- Deshidratado y fritura de pelos de choclo
- Esferificaciones² de café
- Crocante de choclo
- Humita cocida al vacío
- Deshidratado (Ocas, ají, cilantro, papas)
- Cocción en *sous vide* (Papas y ocas)
- Falso espagueti de locro de ocas
- Terrificación de tostado
- *Quenelle*³ de Mote (cocido al vacío)
- Tortilla de papa (cocida al vacío)
- Fritada (cocida al vacío y dorada en aceite)
- Falso coral⁴ de ají
- Terraje de pan de leche
- Frutos deshidratados (Mora y fresa)
- Espuma⁵ de arropo de mora
- Caramelo de arropo de mora

¹ Son unos bizcochos, que se hacen en pocos minutos, y resultan muy tiernos y esponjosos. Cioccia (2017, par. 1)

² La Esferificación se trata de una gelificación controlada de un líquido, el cual al sumergirse en un baño se vuelve esfera. Lozano (2009, p. 49)

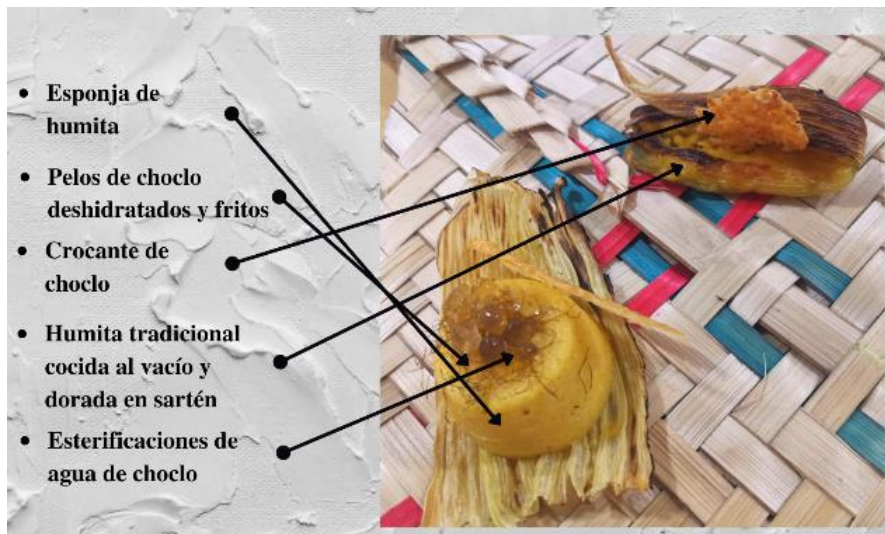
³ Define la forma que se le da a ciertas elaboraciones culinarias, sean dulces o saladas, forma que se realiza con dos cucharas soperas formando una especie de croqueta sin las puntas redondeadas. VelSid (2009, par. 2)

⁴ Se trata de unas tejas crujientes, a base de harina, agua, y aceite. Cioccia (2020, par. 1)

⁵ Las espumas con sifón son una emulsión producida entre un gas (carga de N₂O introducida) y un líquido con sabor (con base de grasa, albúmina, fécula o gelatina), que da como resultado una mezcla de textura esponjosa Gadgets (2019)

6.3.2 Preparaciones con técnicas vanguardistas (primera degustación)

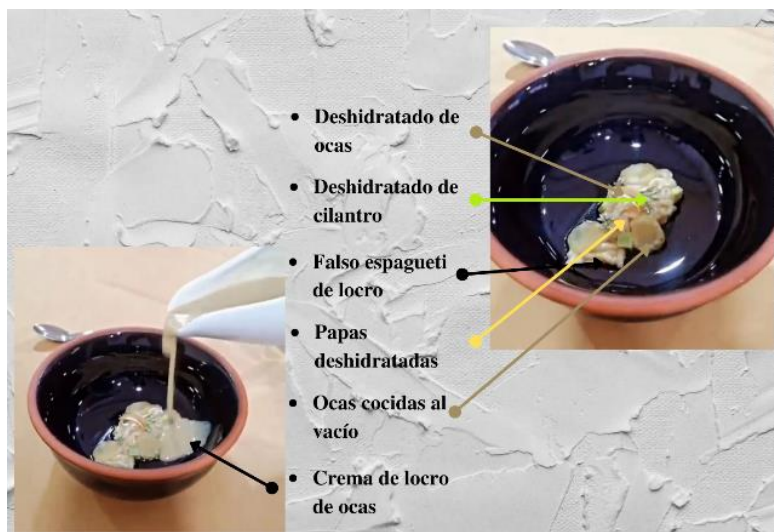
6.3.2.1 Humita



Descripción

Humita tradicional y esponja de humita presentadas sobre la hoja del choclo deshidratada, acompañada de pelos de choclo ⁶deshidratados y fritos, esferificaciones de agua de choclo, y crocante de choclo.

6.3.2.2 Locro de ocas

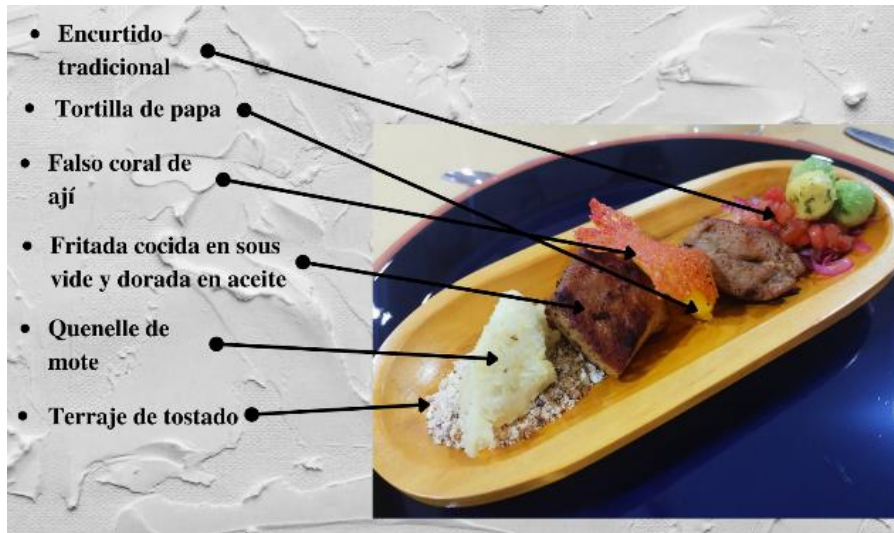


⁶ Son las hebras largas y parecidas a hilos de material vegetal que crecen debajo de la cáscara de una mazorca de maíz fresca. Terra (2022, par. 1)

Descripción

Falso espagueti de locro de ocas acompañado con productos deshidratados (papas, ocas y cilantro), papas y ocas cocidas en *sous vide*, y crema de locro de ocas.

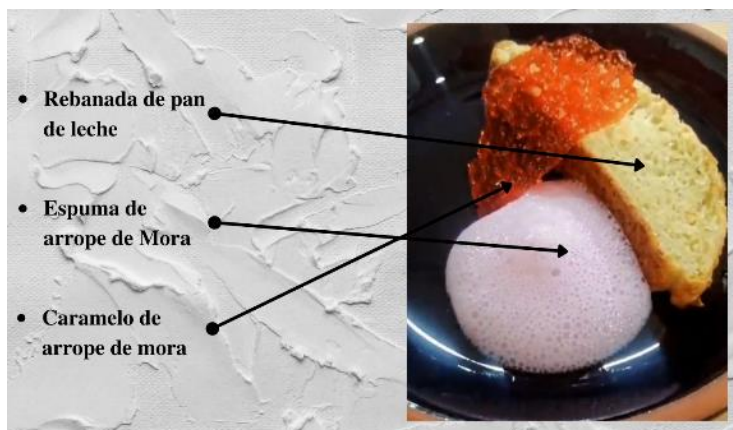
6.3.2.3 Fritada de cajón



Descripción

Fritada cocida en *sous vide* acompañada con tortilla de papa, terraje de tostado, quenelle de mote falso coral de ají y encurtido tradicional con esferas de aguacate.

6.3.2.4 Pan de leche con arrope de mora



Descripción

Rebanada de pan de leche tradicional, acompañado de una espuma y un caramelo hechos en base al arrope de mora.

6.3.3 Resultados de la degustación No. 1

Esta primera degustación realizada a los docentes de gastronomía fue muy relevante debido a que con sus diferentes puntos de vista ayudaron a cambiar o mejorar las presentaciones para la degustación definitiva.

➤ HUMITA

Chef Ronny Kleber Soriano Olvera

El crocante me gusto, sabe a chochito, sabe a la humita, las esferas estaban un poco deformes faltaba gelificar y un poco de sabor porque no se sentía casi nada el sabor a chochito ahí si quieres podrías darle algún color y sabor específico, los pelitos que me pusiste en la esponja estuvieron bien, sin embargo, a la esponja le faltaba sabor a la humita, y en cuanto a la otra le faltaba una mejor presentación ya que estaba pegada la hoja a la humita.

Chef Esteban Gonzalo Rubio Rueda

Desde mi punto de vista me gusto la iniciativa de la presentación en el aventador, sin embargo, concuerdo con Ronny de que faltó el choque de sabor en la preparación, la esponja hay que reformular debido a que debe ser la esponja más rellena de huequitos.

➤ LOCRO DE OCAS

Chef Ronny Kleber Soriano Olvera

Me gusto la suavidad de las ocas, está muy bien, la técnica bien aplicada, el sabor también está bien, pero se pasó la sal, como recomendación hay que hacer la base del locro y al final rectificar la sal, los fideos es una buena idea, pero hay que mejorar la presentación del fideo en espiral, debido a que en montón no da una buena presentación, hay que poner algo más que resalte en el jardín de los productos deshidratados un poquito de color, porque no le haces con la oca un deshidratado y convertirle en harina y volverlo un falso coral morado o naranja.

Chef Esteban Gonzalo Rubio Rueda

Casi no se siente el sabor a la oca, el sabor esta rico pero hay que potenciar más el sabor de la oca, y mejorar la presentación del jardín, tal cual si fuera un mosaico.

➤ FRITADA

Chef Ronny Kleber Soriano Olvera

Me gusto la presentación, los sabores, los platos tradicionales, hay que mantener caliente el *quenelle* de mote, y que la carne hay que darle una estética mejor, más cuadrada.

Chef Esteban Gonzalo Rubio Rueda

Le pongo un 10 sobre 10 no hay recomendaciones, todo está perfecto.

➤ PAN DE LECHE

Chef Esteban Gonzalo Rubio Rueda

Hay que potencializar el sabor al arropo de Mora, y mejorar en cuanto a la presentación, tal vez con una florecita que le aporte frescura y color.

Chef Rony Soriano

El postre está un poco simple habría que mejorar la presentación, y presentar tal vez, un pan entero, pero más pequeño con más decoración.

Todas estas recomendaciones fueron de gran aporte para el presente proyecto debido a que así se pudieron mejorar las recetas para una degustación definitiva y una mejor presentación.

6.3.4 Formato de ficha de validación



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Nivel de educación:

Primaria:

Secundar

Ed. Superior

Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: HUMITA

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Juego de colores					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista	<i>Humita cocida al vacío, esponja de humita, crocante de choclo, fritura de pelitos de choclo, esferificaciones de café.</i>					

Firma del evaluador.

.....



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria:

Secundaria:

Ed. Superior:

Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: LOCRO DE OCAS

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Juego de colores					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista	<i>Espagueti de locro de ocas, decoración de productos deshidratados (cilantro, ají, ocas y papas)</i>					

Firma del evaluador.

.....



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria:

Secundaria:

Ed. Superior:

Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: FRITADA DE CAJÓN

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Juego de colores					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista	<i>Carne de cerdo cocida en sous vide y dorada en aceite servida con un quenelle de mote, terraje de tostado, falso coral de ají con tomate, tortilla de papa, y encurtido.</i>					

Firma del evaluador.

.....



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria:

Secundaria:

Ed. Superior:

Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: PAN DE LECHE Y ARROPE DE MORA

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Juego de colores					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista	<i>Terraje de Pan de leche, efera de caramelo rellena de una nube de arrope de mora, y frutas deshidratadas.</i>					

Firma del evaluador.

.....

6.4 Validación

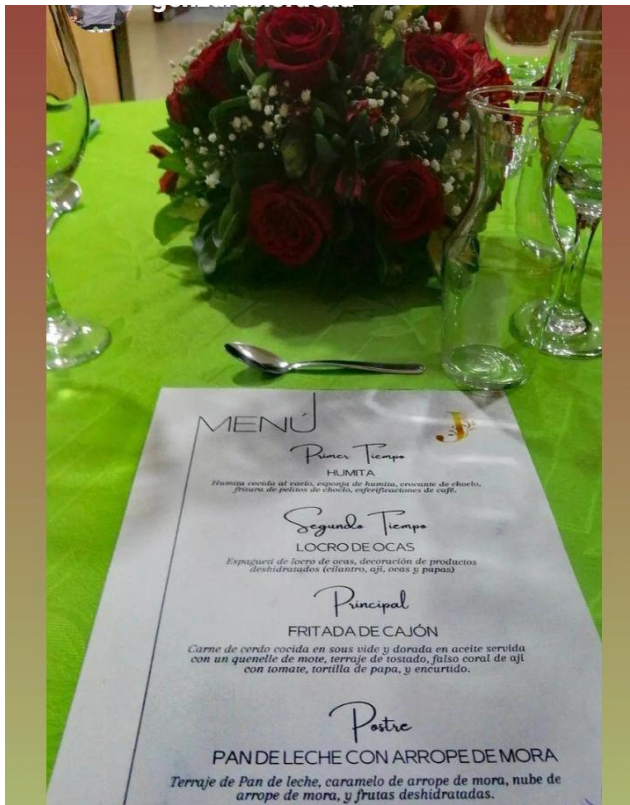
En esta etapa del proyecto se realizaron todos los cambios y las mejoras en las recetas con ayuda de los consejos hechos por los docentes en la primera degustación, teniendo como consecuencia un momento lleno de nuevas experiencias en las cuales se pudo sentir un ambiente de satisfacción por parte de los participantes al momento de degustar las preparaciones.

Se presenta a continuación el desarrollo de toda la validación:

6.4.1 Montaje del área

Para el montaje del área se utilizó lo siguiente:

- Mantel verde
- Centro de mesa (Rosas y astromelias)
- Copa de agua
- Decanter personal (para chicha)
- Cubertería (cuchillo, tenedor, cuchara, y cucharilla)
- Menú de preparaciones a degustar



6.4.2 Menú



MENÚ

Primer Tiempo

HUMITA

- *Humita cocida al vacío*
- *Esponja de humita*
- *Crocante de choclo*
- *Fritura de pelitos de choclo*
- *Esferificaciones de café.*

Segundo Tiempo

LOCRO DE OCAS

- *Espagueti de locro de ocas*
- *Decoración de productos deshidratados (cilantro, ají, ocas y papas)*

Principal

FRITADA DE CAJÓN

- *Carne de cerdo cocida en sous vide y dorada en aceite*
- *Quenelle de mote*
- *Terraje de tostado*
- *Falso coral de ají con tomate*
- *Tortilla de papa*
- *Encurtido.*

Postre

PAN DE LECHE CON ARROPE DE MORA

- *Terraje de Pan de leche*
- *Caramelo de arrope de mora*
- *Espuma de arrope de mora*
- *Frutas deshidratadas.*

6.4.3 Recetas

En este apartado de la investigación se presentan las recetas que se utilizaron para las preparaciones presentadas en la validación.

6.4.3.1 Recetas de primer tiempo (Humita)


 Pontificia Universidad Católica del Ecuador	ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CARRERA: Hotelaria <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>		
	RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL PLATO: HUMITA (ENTRADA)			Porción Estándar (g.): 95	No-PAX: 5	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
ESPONJA DE HUMITA					
90	g	CHOCLO LICUADO Y TAMIZADO	\$ 0,00	\$ 0,20	
135	ml	CLARAS DE HUEVO	\$ 0,00	\$ 0,25	
90	ml	YEMAS DE HUEVO	\$ 0,00	\$ 0,17	
90	g	AZUCAR	\$ 0,00	\$ 0,12	
30	g	HARINA	\$ 0,00	\$ 0,03	
40	g	QUESO	\$ 0,01	\$ 0,26	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
Total:				COSTO TOTAL: \$ 1,03 COSTO PORCIÓN: \$ 0,21	
PROCEDIMIENTO					
1. Realizar el mise en place de todos los alimentos, pesando todo. 2. Licuar el choclo y tamizar. 3. Agregar las yemas, el azúcar, la harina y el queso. 4. Licuar y tamizar denuuevo. 5. Batir las claras a punto de nieve con una batidora Kitchen Haid. 6. Mezclar de forma firme las claras y la masa del choclo tamizada. 7. Introducir la mezcla en el sifón ISI con una carga de nitrógeno. 8. Batir firmemente 10 veces y ponerlo a refrigerar por 2 horas. 9. Sacar de refrigeración e introducir la masa del sifón en un vaso termico previamente engrasado. 10. Introducir el vaso termico dentro de el microondas por 40 segundos. 11. Desmoldar y servir.					
INSTRUMENTACIÓN					
Posilleros Cuchillo Licuadora Batidora Tamiz Sifón ISI Carga de nitrógeno Vaso térmico Microondas Alumno: Jhoel Frias					


 Pontificia Universidad Católica del Ecuador	ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CARRERA: Hotelaria <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>		
	RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL PLATO: HUMITA EN SOUS VIDE			Porción Estándar (g.): 95,2	No-PAX: 5	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
ESPONJA DE HUMITA					
30	g	CEBOLLA LARGA	\$ 0,00	\$ 0,07	
3	u	HUEVOS	\$ 0,15	\$ 0,45	
165	g	CHOCLO	\$ 0,00	\$ 0,14	
80	g	MARGARINA	\$ 0,00	\$ 0,34	
15	g	AZÚCAR	\$ 0,00	\$ 0,01	
5	g	SAL	\$ 0,02	\$ 0,08	
150	ml	LECHE	\$ 0,00	\$ 0,15	
3	g	POLVO DE HORNEAR	\$ 0,02	\$ 0,05	
25	g	QUESO	\$ 0,00	\$ 0,11	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
			\$ -	\$ -	
Total:				COSTO TOTAL: \$ 1,40 COSTO PORCIÓN: \$ 0,28	
PROCEDIMIENTO					
1. Higienizar los alimentos. 2. Hacer el mise en place de los alimentos. 3. Moler el Choclo. 4. Mezclar los huevos, azúcar morena, queso, leche, esencia de vainilla y harina de maiz. 5. envolver la masa en hojas de choclo. 6. Introducir la humita dentro de una bolsa de empaque al vacio. 7. Sellar al vacio con una presión de 17. 8. Cocer en Sous Vide durante 4 horas a 75°C. 9. Retirar las humitas de dentro de la bolsa y servir.					
INSTRUMENTACIÓN					
Licuadora Posilleros Batidora KitchenHaid Bolsa de empaque al vacio Cocción en sous vide Alumno: Jhoel Frias					


RECETA ESTANDAR													
NOMBRE DEL PLATO: ACOMPAÑANTES DE LA HUMITA				Porción Estándar (g.):	387,2	No-PAX:	5						
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO								
CROCANTE													
90	g	CHOCLO LICUADO	\$ 0,00	\$ -									
90	ml	YEMAS DE HUEVO	\$ 0,00	\$ 0,17									
90	g	AZUCAR	\$ 0,00	\$ 0,12									
30	g	HARINA	\$ 0,00	\$ 0,03									
40	g	QUESO	\$ 0,01	\$ 0,26									
ESFERIFICACIONES DE CAFÉ													
40	g	CAFÉ	\$ 0,06	\$ 2,59									
460	ml	AGUA	\$ 0,00	\$ 0,18									
40	g	AZUCAR	\$ 0,00	\$ 0,05									
6	g	ALGINATO DE SODIO	\$ 0,04	\$ 0,25									
10	ml	CLORURO DE CALCIO	\$ 0,01	\$ 0,06									
1000	ml	AGUA	\$ 0,00	\$ 0,40									
PELOS DE CHOCLO FRITOS													
40	g	PELOS DE CHOCLO	\$ 0,01	\$ 0,40									
				COSTO TOTAL:	\$ 4,71								
Total:					COSTO PORCIÓN:	\$ 0,94							
PROCEDIMIENTO						ÁREA							
CROCANTE						FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>						
1. Realizar la masa igual que la humita, sin tamizar.						TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro							
2. Extender con una cuchara en un silpat.						5	15	20	30	45	60	4:30	H.
3. Dejar secar en el horno durante 20 min a 120° C						GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>							
4. Servir.						INSTRUMENTACIÓN							
ESFERIFICACIONES						Licudadora	Posilleros						
1. Hervir el agua y dejar caer sobre el café instantáneo dentro de un recipiente.						Batidora KitchenAid							
2. Agregar el alginato y licuar hasta que quede una mezcla homogénea.						Horno							
3. Dejar reposar en refrigeración durante una hora.						Cuchara							
4. Mezclar el cloruro de calcio con el litro de agua.						Geringa							
5. Con una geringa tomar la mezcla de café y dejar caer gotas dentro del agua con calcio.						Silpat							
6. Servir.													
PELOS DE CHOCLO FRITOS													
1. Dejar secar en el horno durante 10 min a 120° C, sacarlos y freírlos en abundante aceite, y servir.						Alumno: Jhoel Frias							

6.4.3.2 Recetas de segundo tiempo (Locro de ocas)

RECETA ESTANDAR													
NOMBRE DEL PLATO: FALSO ESPAGUETI DE LOCRO DE OCAS				Porción Estándar (g.):	103,75	No-PAX:	4						
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO								
120	g	PAPA CHOLA	\$ 0,00	\$ 0,53									
80	g	OCAS	\$ 0,00	\$ 0,18									
30	g	CEBOLLA LARGA	\$ 0,00	\$ 0,06									
10	g	COMINO	\$ 0,01	\$ 0,12									
10	g	OREGANO	\$ 0,01	\$ 0,08									
100	ml	LECHE	\$ 0,00	\$ 0,10									
20	g	QUESO	\$ 0,01	\$ 0,13									
5	g	SAL	\$ 0,00	\$ 0,00									
6	g	ALGINATO DE SODIO	\$ 0,04	\$ 0,25									
20	g	MARGARINA	\$ 0,00	\$ 0,07									
10	g	AJO	\$ 0,00	\$ 0,03									
10	ml	ACHOTE	\$ 0,01	\$ 0,07									
10	g	CLORURO DE CALCIO	\$ 0,01	\$ 0,06									
1000	ml	AGUA	\$ 0,00	\$ 0,40									
				COSTO TOTAL:	\$ 2,08								
Total:					COSTO PORCIÓN:	\$ 0,52							
PROCEDIMIENTO						ÁREA							
1. Realizar el mise en place, picar la cebolla fine julienne.						FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>						
2. Picar en Brunoise las papas y las ocas.						TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro							
3. Rallar el queso.						5	15	20	30	45	60		H.
4. Hacer un refrito con margarina, achote, cebolla, oregano, sal, y ajo.						GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>							
5. Agregar las papas y las ocas al refrito.						INSTRUMENTACIÓN							
6. Agregar la leche y cocinar a fuego lento hasta que las papas y las ocas se ensuavicen.						Cuchillo cebollero	Geringa						
7. Una vez que estén bien cocidas las papas y las ocas licuar el locro y tamizarlo.						Tabla para picar	Vias para intravenosa						
8. Mezclar el alginato de sodio en la licudadora hasta obtener una mezcla homogénea.						Posilleros							
9. Inyectar con ayuda de una geringa y un tubo para intravenosa en un baño de cloruro de calcio.						Rallador							
10. Sacarlo del baño, enjuagar con agua para retirar el calcio y servir.						Sartén							
						Licudadora							
						Tamiz							
						Cuchara							
						Alumno: Jhoel Frias							

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DEL PLATO: PAPAS Y OCAS COCIDAS AL VACÍO				Porción Estándar (g.): 52,142857	No-PAX: 7	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
PAPAS COCIDAS AL VACÍO						
120	g	PAPA CHOLA	\$ 0,00	\$ 0,53		
30	g	CEBOLLA LARGA	\$ 0,00	\$ 0,06		
10	g	COMINO	\$ 0,01	\$ 0,12		
10	g	OREGANO	\$ 0,01	\$ 0,08		
5	g	SAL	\$ 0,00	\$ 0,00		
20	g	MARGARINA	\$ 0,00	\$ 0,07		
10	g	AJO EN PASTA	\$ 0,00	\$ 0,03		
OCAS COCIDAS AL VACÍO						
120	g	OCAS	\$ 0,00	\$ 0,53		
30	g	CEBOLLA LARGA	\$ 0,00	\$ 0,06		
10	g	COMINO	\$ 0,01	\$ 0,12		
10	g	OREGANO	\$ 0,01	\$ 0,08		
5	g	SAL	\$ 0,00	\$ 0,00		
20	g	MARGARINA	\$ 0,00	\$ 0,07		
10	g	AJO EN PASTA	\$ 0,00	\$ 0,03		
Total:				365		
PROCEDIMIENTO			ÁREA			
1. Higienizar todos los ingredientes.			FRIA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>			
2. Pelar las ocas y las papas.			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro			
3. Cortar en rebanadas las ocas y las papas con una mandolina y poner en agua.			5 15 20 30 45 60 4 H.			
4. Picar finamente la cebolla, pesar todas las especias.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
5. En una sartén derretir la margarina y hacer un refrito con la cebolla y las especias.			INSTRUMENTACIÓN			
6. Poner dentro de bolsas para sellar al vacío las papas con refrito.			Cuchillo cebollero.			
7. Poner dentro de bolsas para sellar al vacío las ocas con refrito.			Tabla de picar.			
8. Cocinar las ocas y las papas en <i>sous vide</i> por 4 horas a 80°C.			Sous Vide.			
9. Sacar de las bolsas y servir.			Bowls.			
			Postieros.			
			Sarten.			
			Cuchara de palo.			
			Bolsas para sellar al vacío.			
			Alumno: Jhoel Frias			

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DEL PLATO: PRODUCTOS DESHIDRATADOS				Porción Estándar (g.): 21,428571	No-PAX: 7
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
40	g	PAPA CHOLA	\$ 0,00	\$ 0,18	
40	g	OCAS	\$ 0,00	\$ 0,18	
40	g	AJI SERRANO	\$ 0,00	\$ 0,07	
30	g	CILANTRO	\$ 0,00	\$ 0,08	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
Total:				150	
PROCEDIMIENTO			ÁREA		
1. Higienizar todos los ingredientes.			FRIA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		
2. Pelar las ocas y las papas.			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro		
3. Cortar en rebanadas las ocas y las papas con una mandolina y poner en agua.			5 15 20 30 45 60 4 H.		
4. Picar en <i>fine julienne</i> el aji.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
5. Escoger las ocas mas grandes y estéticas del alantro.			INSTRUMENTACIÓN		
6. Poner todos los productos sobre un silpat en una bandeja para horno.			Cuchillo cebollero.		
7. Introducir en el horno durante 20 min a 120°C.			Tabla de picar.		
8. Retirarlos y servir.			Mandolina.		
			Bowl.		
			Postieros.		
			Silpat.		
			Bandeja para horno		
			Horno.		
			Alumno: Jhoel Frias		

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DEL PLATO: QUENELLE DE MOTE				Porción Estándar (g.):	45,9	No-PAX:	10
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
454		MOTE	\$ 0,00	\$ 1,00			
5	g	SAL	\$ 0,00	\$ 0,00			
				\$ -			
				\$ -			
				\$ -			
				\$ -			
				\$ -			
				\$ -			
				\$ -			
				\$ -			
Total:				459	COSTO TOTAL:	\$ 1,00	
					COSTO PORCIÓN:	\$ 0,10	
PROCEDIMIENTO				ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
1. Higienizar los alimentos.				<input type="checkbox"/> FRIA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE		<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> 8 H.	
2. Hacer el mise en place de los alimentos.				GRADO DE DIFICULTAD: <input type="radio"/> Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta			
3. Introducir el mote en bolsas para sellado al vacío.				INSTRUMENTACIÓN			
4. Cocinar el mote en <i>sous vide</i> durante 8 horas a 80° C.				Bowl			
5. Sacar y liavar con sal hasta que se vuelva una mezcla homogénea.				Bolsa para sellado al vacío			
6. Con ayuda de 2 cucharas darle forma a a masa de mote.				Sous vide			
7. Servir.				Licuadora			
				Cucharas			
				Alumno: Jhoel Frias			

6.4.3.4 Recetas de postre (Pan de leche)



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS "GESTURH"

CARRERA:
 Hotelería
 Gastronomía

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DEL PLATO: FRUTOS DESHIDRATADOS				Porción Estándar (g.):	83,333333	No-PAX:	12
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
100	g	FRESAS	\$ 0,00	\$ 0,22			
100	g	MORAS	\$ 0,00	\$ 0,22			
500	ml	AGUA	\$ 0,00	\$ 0,2			
300	g	AZUCAR	\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
Total:					COSTO TOTAL:	\$	0,64
					COSTO PORCIÓN:	\$	0,05
PROCEDIMIENTO				ÁREA			
1. Realizar la higienización y el mise en place de todos los alimentos, pesando todo.				FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>			
2. Rebanar las fresas con ayuda de la mandolina.				TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro H.			
3. Partir las moras a la mitad.				<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input checked="" type="checkbox"/> 60			
4. Poner las frutas en un silpat dentro de una bandeja para horno.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
5. Mezclar bien el agua y el azúcar.				INSTRUMENTACIÓN			
6. Con ayuda de un atomizador esparcir el agua azucarada sobre las frutas y dejarlas reposar en el refrigerador 30 min.				Mandolina			
7. Una vez reposado, volver a esparcir el agua azucarada e introducir al horno durante 20 min a 120°C.				Bowl			
				Posilleros			
				Atomizador			
				Refrigerador			
				Horno			
				Silpat			
				Bandeja de Horno			
				Alumno: Jhoel Frias			



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS "GESTURH"

CARRERA:
 Hotelería
 Gastronomía

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DEL PLATO: ESPUMA DE ARROPE DE MORA				Porción Estándar (g.):	40,48	No-PAX:	5
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
80	ml	YOGURT	\$ 0,00	\$ 0,23			
120	ml	ARROPE DE MORA	\$ 0,01	\$ 1,20			
2,4	g	ALGINATO DE SODIO	\$ 0,04	\$ 0,1008			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
			\$ -	\$ -			
Total:					COSTO TOTAL:	\$	1,53
					COSTO PORCIÓN:	\$	0,31
PROCEDIMIENTO				ÁREA			
1. Realizar el mise en place de todos los alimentos, pesando todo.				FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>			
2. Con ayuda de la licuadora licuar el arrope, el yogurt y el alginato.				TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro H.			
3. Depositar la mezcla en el sifón.				<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input checked="" type="checkbox"/> 60			
4. Liberar una carga de nitrógeno en el sifón.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
5. Agitar el sifón fuertemente 10 veces.				INSTRUMENTACIÓN			
6. Dejar reposar el sifón en el refrigerador durante una hora en posición de rima.				Licuadora			
7. Sacar el sifón del refrigerador y servir la espuma.				Sifón			
				Carga de nitrógeno			
				Refrigerador			
				Alumno: Jhoel Frias			

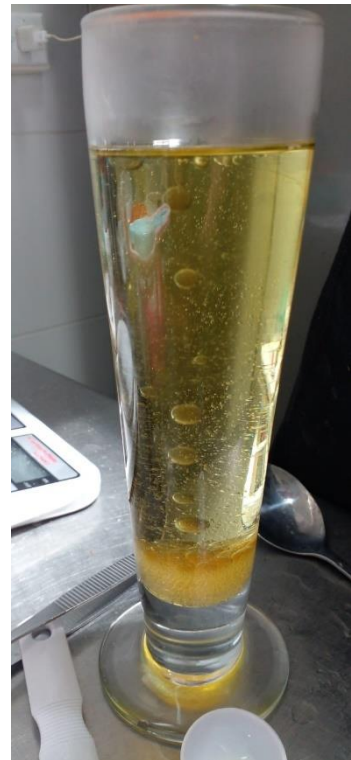
RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DEL PLATO: CARAMELO DE ARROPE DE MORA				Porción Estándar (g.):	No-PAX:
				16,66667	12
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
120	g	ARROPE DE MORA	\$ 0,01	\$ 1,20	
80	g	AZÚCAR ISOMALTA	\$ 0,02	\$ 1,60	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
Total:				COSTO TOTAL: \$ 2,80	
				COSTO PORCIÓN: \$ 0,23	
PROCEDIMIENTO			ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	Otro
1. Realizar el <i>mise en place</i> de todos los alimentos, pesando todo.			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5 15 20 30 45 60	H.
2. Derretir el azúcar isomalta en una sartén de teflon.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Una vez derretido el azúcar, mezclar con arrope de mora.			INSTRUMENTACIÓN		
4. mientras este caliente ayudarse con las puntas del tenedor y tomar un poco de caramelo.			Batidora KitchenAid		
5. Espargarlo en forma de hilos delgados sobre un silpat.			Una pesa eléctrica.		
6. Dejar enfriar los hilos de caramelo.			Bowl		
7. Juntar los hilos de caramelo con los dedos y formar una especie de nido.			Hojas de achira		
8. Servir.			Bandeja de horno		
			Horno		
			Cuchillo cebollero		
			Tabla para picar		
			Alumno: Jhoel Frias		

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DEL PLATO: TERRAJE DE PAN DE LECHE				Porción Estándar (g.):	No-PAX:
				340	12
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
2000	g	HARINA DE MAÍZ	\$ 0,00	\$ 3,60	
500	g	MANTECA	\$ 0,00	\$ 1,35	
30	g	POLVO DE HORNEAR	\$ 0,01	\$ 0,43	
300	g	AZÚCAR	\$ 0,00	\$ 0,40	
180	ml	HUEVOS	\$ 0,00	\$ 0,45	
60	g	LEVADURA	\$ 0,01	\$ 0,58	
5	g	SAL	\$ 0,00	\$ 0,00	
1000	ml	LECHE	\$ 0,00	\$ 1,00	
5	ml	ESENCIA DE VAINILLA	\$ 0,01	\$ 0,05	
				\$ -	
Total:				COSTO TOTAL: \$ 7,86	
				COSTO PORCIÓN: \$ 0,65	
PROCEDIMIENTO			ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	Otro
1. Realizar el <i>mise en place</i> de todos los alimentos, pesando todo.			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5 15 20 30 45 60	H.
2. Mezclar todos los ingredientes con ayuda de la batidora KitchenAid			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Moldearlos con las manos engrasadas en forma de pequeñas esferas, cada una con el peso de la receta.			INSTRUMENTACIÓN		
4. Poner cada porción de pan en laminas de hoja de achira.			Batidora KitchenAid		
5. Meter al horno y hornear durante 20 minutos a 170° C.			Una pesa eléctrica.		
6. Una vez horneados sacarlos y dejar enfriar.			Bowl		
7. Ya fríos trocear cada pan en cuartos e introducirlos al horno durante una hora a 120° C.			Hojas de achira		
8. Una vez deshidratados triturarlos hasta obtener un terraje y servir.			Bandeja de horno		
			Horno		
			Cuchillo cebollero		
			Tabla para picar		
			Alumno: Jhoel Frias		

6.4.4 Proceso

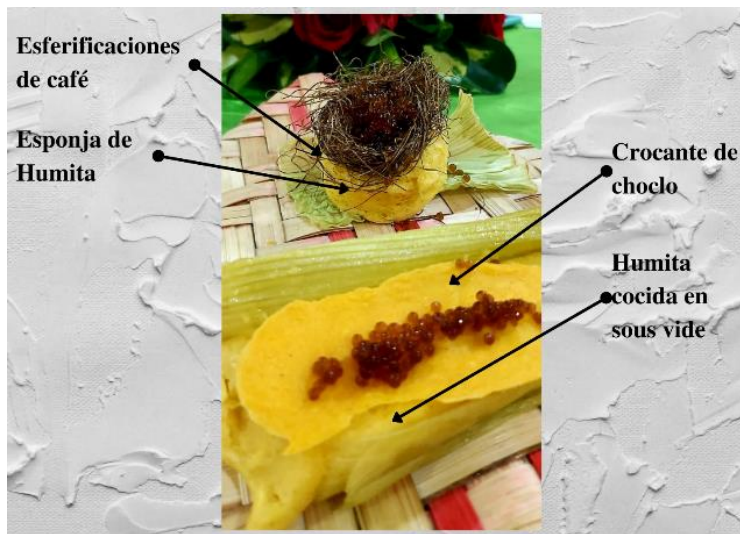
En esta parte se evidencia el proceso de experimentación realizado durante la investigación y aplicación de técnicas vanguardistas aplicadas a los platos típicos de Ibarra.





6.4.5 Preparaciones con técnicas vanguardistas para validación

6.4.5.1 Humita



Descripción

Humita tradicional cocida en *sous vide* y esponja de humita hecha a base de la masa original acompañada de un crocante de choclo, pelitos de choclo deshidratados y fritos, y esferificaciones de café.

6.4.5.2 Locro de ocas



Descripción

Falso espagueti de locro de ocas acompañado de crema, ocas y papas deshidratadas, ocas y papas cocidas al vacío para probar dos texturas diferentes, cilantro y ají deshidratados.

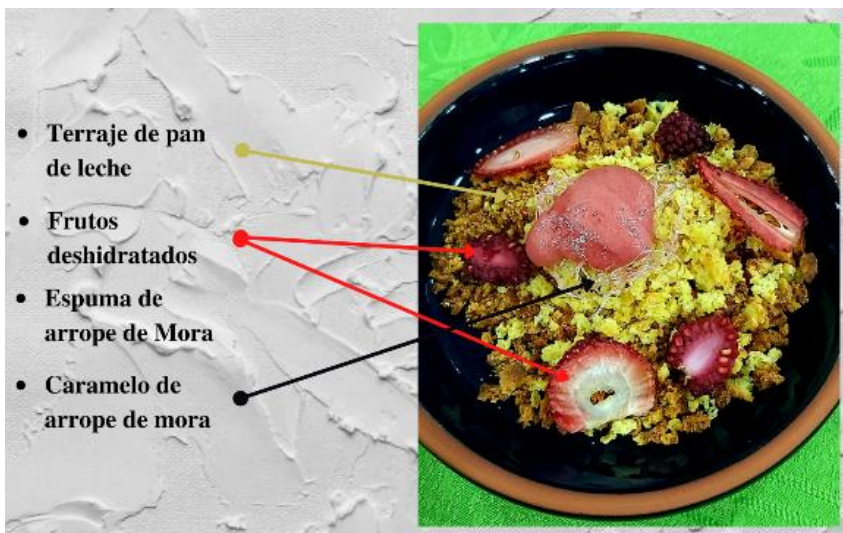
6.4.5.3 Fritada de cajón



Descripción

Fritada de cajón cocida en *sous vide* y dorada en aceite, acompañada de tortilla de papa, falso coral de ají, terraje de tostado, *quenelle* de mote, y encurtido tradicional.

6.4.5.4 Pan de leche con arropo de mora



Descripción

Terraje de pan de leche acompañado con frutos deshidratados como fresas y moras, caramelo de arropo de mora y espuma de arropo de mora.

7. CONCLUSIONES

- Se concluye que para el diseño de la propuesta se necesitó mucho de la experimentación e investigación debido a que para la creación de la esponja de humita existieron muchos inconvenientes, y la utilización de las técnicas de vanguardia juntamente con la creatividad fueron de gran ayuda para mejorar la estética de los platos típicos y potencializar sus beneficios tanto nutritivos como emocionales.
- La información bibliográfica recopilada fue de gran ayuda al momento de ser aplicada en la experimentación debido a que con esta se previno de cometer muchos errores posibles como en la técnica de esferificación que se utilizaron los químicos correctos.
- Gracias a las encuestas y entrevistas realizadas se pudo evaluar de manera mas objetiva el gusto de los encuestados y entrevistados por las 4 preparaciones típicas mas representativas de Ibarra, y que técnicas se podría aplicar para mejorar la estética de las preparaciones típicas.
- Se estableció parámetros para el momento de la validación en el cual los profesionales de la gastronomía expresaron sus diferentes puntos de vista en cuanto a la aplicación de las técnicas de vanguardia en los platos típicos de Ibarra concluyendo en que es importante mejorar la estética de cada preparación, sin embargo, se debe cuidar mas que nada la esencia propia, respetando cada ingrediente y sabor que conforman un plato, estandarizando las preparaciones para poder desarrollar más conocimiento acerca del presente tema.

8. RECOMENDACIONES

- Se recomienda realizar una investigación ardua acerca de las técnicas vanguardistas previo a ser aplicadas para así poder previsualizar los posibles errores, y tener un mejor resultado al momento de armar el plato con todos sus componentes, por lo que también se recomienda realizar un bosquejo creativo, y presentar una preparación de calidad.
- Los datos bibliográficos recopilados deben ser actuales, debido a que en la aplicación de técnicas de vanguardia siempre va a existir nueva información sobre como ser utilizada en la gastronomía.
- Se sugiere de enriquecer mas el conocimiento en los estudiantes acerca de los tipos de cocina y de la cocina tradicional de los pueblos, y de las técnicas vanguardistas que existen, para que así los estudiantes puedan desarrollar más su creatividad.
- Para desarrollar un diagnostico correcto se debe recopilar información adecuada y pertinente acerca de la cocina tradicional de la región concluyendo en una mejor evaluación al momento de realizar encuestas y entrevistas.
- Para la validación se propone recopilar criterios diversos de profesionales dentro del área gastronómica para poder enriquecer el conocimiento y poder mejorar en canto al proceso de investigación y experimentación
- Otorgar un valor agregado a los platos típicos mediante la potenciación de beneficios nutricionales y emocionales que tienen los productos naturales que componen los platos típicos para que pueda ser diversificada la oferta gastronómica de Ibarra.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alarcón, G. (2018). *CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA EN EL CANTÓN IBARRA PROVINCIA DE IMBABURA*.
http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/8733/1/02_ICO_660_TRABAJO_DE_GRADO.pdf
- Berčík, J., Paluchova, J., & Neomániová, K. (2021). La neurogastronomía como herramienta para evaluar emociones y preferencias visuales de alimentos seleccionados servidos de diferentes maneras. *MDPI*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods10020354>
- Brucil, S. (2019). Sabores de Ibarra. Micro documentales sobre su gastronomía. En *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. (Vol. 1, Número 69).
<https://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/2029/1/UISRAEL-EC-P.TM-378.242-2019-005.pdf>
- Enríquez, D. (2019). PROPUESTA DE NEUROGASTRONOMÍA APLICADA A LA “CARNE DE BORREGO ASADA A LEÑA” EN EL RESTAURANTE WAYKO’S DE LA PARROQUIA RURAL DE LA ESPERANZA PROVINCIA DE IMBABURA. *Pontificia Universidad Católica Del Ecuador Sede Ibarra*.
https://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/525/1/2.-INFORME_FINAL_DEL_PROYECTO.pdf
- Flores, E. (2016). EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD*, 91.
https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23457/1/tesis_ESTEFANIA_FLORES.pdf
- Galak, E., Carlos, J., & Rivera, E. (2019). Las prácticas corporales de la cocina típica . El “ habitus de cocina ” y el “ saber / sabor ” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia). *Repositorio Institucional de la UNPL*, 35–44.
<http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/113629>
- Jaramillo, C. (2021). Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. *Un espacio para la ciencia* , 1–12.

<https://doi.org/http://doi.org/10.5281/zenodo.5866597>

Molina, T., Montesinos, A., Rodríguez, O., & Pérez, J. (2019). *Ocho chefs que hacen cocina mexicana de vanguardia*.

<https://www.elclaustro.edu.mx/claustromia/index.php/investigacion/item/192-ocho-chefs-que-hacen-cocina-mexicana-de-vanguardia>

Pacurucu, C. (2019). *PROPUESTA DE CINCO ELABORACIONES DE COCINA ECUATORIANA UTILIZANDO TECNICAS DE VANGUARDIA EN EL RESTAURANTE WARMIKUNA*.

<https://repositorio.sudamericano.edu.ec/handle/123456789/96>

Poveda, T., Bonilla, S., Girón, Lady, & Arriciaga, V. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 18. <https://doi.org/https://doi.org/10.46377/dilemas.v8i3.2678>

Cioccia, E. (2020). *Bavette*. Obtenido de Tuiles Coral para decorar postres dulces y salados: <https://www.bavette.es/pequena-reposteria/9625-tuiles-coral-para-decorar-postres-dulces-y-salados/#:~:text=Se%20trata%20de%20unas%20tejas,tienen%20un%20sabor%20bastante%20neutro>.

Cioccia, E. (2017). *Bavette*. Obtenido de Bizcocho esponja al microondas para postres y decoración: <https://www.bavette.es/bizcochos/7406-bizcocho-esponja-al-microondas-para-postres/>

D, Dutan, G., & Sempertegui, M. (2020). *Instituto de Tecnologías Sudamericano*. Obtenido de Diseño de seis elaboraciones de cocina creativa aplicados a postres tradicionales de las provincias de Azuay y Loja: [file:///C:/Users/bjfrias/Downloads/TESIS%20DUTAN%20Y%20SEMPERTEG UI.pdf](file:///C:/Users/bjfrias/Downloads/TESIS%20DUTAN%20Y%20SEMPERTEG%20UI.pdf)

Gadgets. (2019). *Gadgets&Cuina*. Obtenido de Espumas con sifón: <https://www.gadgetsuina.com/blog/es/blogs/espumas-con-sifn-46/>

- Lozano, A. (2009). *NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS: LA COCINA MOLECULAR*. Obtenido de *NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS: LA COCINA MOLECULAR*:
<https://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2009/25267.pdf>
- Ruiz, N., & Sánchez, M. (2020). *Dps*. Obtenido de *Cocina Tecnoemocional, Alimentacion y felicidad*. :
<https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/110410/4/TEMA-4-COCINA-TECNOEMOCIONAL.pdf>
- Terra. (2022). *Terra*. Obtenido de *PELOS DE CHOCCLO: ¡No los tires! Tienen muchos beneficios y propiedades*: <https://www.terra.cl/estilo-de-vida/2022/1/12/pelos-de-choclo-no-los-tires-tienen-muchos-beneficios-propiedades-4309.html>
- VelSid. (18 de enero de 2009). *Gastronomía&Cía*. Obtenido de *Quenelle*:
<https://gastronomiaycia.republica.com/2009/01/18/quenelle/#:~:text=Una%20Quenelle%20o%20Quenefa%20es,plato%20que%20vaya%20a%20acompa%C3%B1ar.>

10. CERTIFICADO ANTIPLAGIO

Fecha de entrega: 02-sep-2022 01:06p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1891479399

Nombre del archivo: TESIS_TURNITIN_FR_AS.docx (12.89M)

Total de palabras: 16822

Total de caracteres: 86924

INFORME DE ORIGINALIDAD

4%

INDICE DE SIMILITUD

4%

FUENTES DE INTERNET

1%

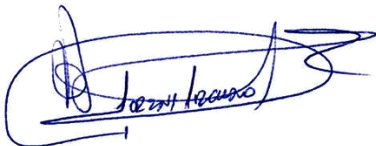
PUBLICACIONES

1%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

(f:)




Mgs. Lorena Arellano

C.C.: 1001579802

11. ANEXOS

Anexo 1

Fichas de valoración respondidas



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Daniela Arce* Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:


Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: FRITADA DE CAJÓN

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	✓				
	Juego de colores	✓				
	Brillo	✓				
Fase olfativa	Aromas	✓				
Fase degustativa	Texturas en boca	✓				
	Equilibrio de sabores	✓				
Fase vanguardista	<i>Carne de cerdo cocida en sous vide y dorada en aceite servida con un quenelle de mote, terraje de tostado, falso coral de ají con tomate, tortilla de papa, y encurtido.</i>	✓				<i>¡Muy bueno!</i>

Firma del evaluador.



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Daniela Arevalo*

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: HUMITA

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color		✓			
	Juego de colores			✓		
	Brillo			✓		
Fase olfativa	Aromas		✓			
Fase degustativa	Texturas en boca		✓			
	Equilibrio de sabores			✓		
Fase vanguardista	<i>Humita cocida al vacío, esponja de humita, crocante de choclo, fritura de peñitos de choclo, esferificaciones de café.</i>		✓			<i>La esponja no tenía la textura ni la t° adecuada</i>

Firma del evaluador.

[Handwritten signature]

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Danyel Acevedo*

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: LOCRO DE OCAS

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color		✓			
	Juego de colores			✓		
	Brillo			✓		
Fase olfativa	Aromas			✓		
Fase degustativa	Texturas en boca			✓		
	Equilibrio de sabores			✓		
Fase vanguardista	<i>Espagueti de locro de ocas, decoración de productos deshidratados (cilantro, ají, ocas y papas)</i>			✓		<i>Faltó lo adecuado Texturas no tan espesa</i>

Firma del evaluador.

Danyel Acevedo

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Daniela Acevedo*

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: PAN DE LECHE Y ARROPE DE MORA

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color		✓			
	Juego de colores			✓		
	Brillo			✓		
Fase olfativa	Aromas			✓		
Fase degustativa	Texturas en boca			✓		
	Equilibrio de sabores			✓		
Fase vanguardista	<i>Terraje de Pan de leche, esfera de caramelo rellena de una nube de arrope de mora, y frutas deshidratadas.</i>			✓		<i>La cremosidad en los sabores no "cienizaba" había un sabor que predominaba que se notaba todo el protagonismo</i>

Firma del evaluador.

Daniela Acevedo

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Gonzalo Rubio*

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: HUMITA

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	✓				
	Juego de colores		✓			
	Brillo			✓		
Fase olfativa	Aromas		✓			
Fase degustativa	Texturas en boca	✓				
	Equilibrio de sabores		✓			
Fase vanguardista	<i>Humita cocida al vacío, esponja de humita, crocante de choclo, fritura de pelitos de choclo, esferificaciones de café.</i>	✓				

Firma del evaluador.

.....

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Gonzalo Rubio

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: LOCRO DE OCAS

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	✓				
	Juego de colores	✓				
	Brillo	✓				
Fase olfativa	Aromas	✓				
Fase degustativa	Texturas en boca	✓				
	Equilibrio de sabores	✓				
Fase vanguardista	<i>Espagueti de locro de ocas, decoración de productos deshidratados (cilantro, ají, ocas y papas)</i>	✓				

Firma del evaluador.

Gonzalo Rubio

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Conj. Rubio

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: FRITADA DE CAJÓN

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	✓				
	Juego de colores	✓				
	Brillo	✓				
Fase olfativa	Aromas	✓				
Fase degustativa	Texturas en boca	✓				
	Equilibrio de sabores	✓				
Fase vanguardista	<i>Carne de cerdo cocida en sous vide y dorada en aceite servida con un quenelle de mote, terraje de tostado, falso coral de ají con tomate, tortilla de papa, y encurtido.</i>	✓				

Firma del evaluador.

[Handwritten signature]

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Gonzalo Rubio

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: PAN DE LECHE Y ARROPE DE MORA

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color		✓			
	Juego de colores			✓		
	Brillo		✓			
Fase olfativa	Aromas		✓			
Fase degustativa	Texturas en boca			✓		
	Equilibrio de sabores			✓		
Fase vanguardista	<i>Terraje de Pan de leche, efera de caramelo rellena de una nube de arrope de mora, y frutas deshidratadas.</i>		✓			

Firma del evaluador.

[Handwritten signature]

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador: LORENA / REUANO

Edad: 50

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: FRITADA DE CAJÓN

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	/				
	Juego de colores	/				
	Brillo	/				
Fase olfativa	Aromas	/				/ / /
Fase degustativa	Texturas en boca	/				/ / /
	Equilibrio de sabores	/				
Fase vanguardista	<i>Carne de cerdo cocida en sous vide y dorada en aceite servida con un quenelle de mote, terraje de tostado, falso coral de ají con tomate, tortilla de papa, y encurtido.</i>	/				B2M373CX3

Firma del evaluador.

.....

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador: LORENA ARELLANO.

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: HUMITA

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	✓				
	Juego de colores	✓				
	Brillo	✓				
Fase olfativa	Aromas	✓				
Fase degustativa	Texturas en boca	✓				
	Equilibrio de sabores	✓				
Fase vanguardista	<i>Humita cocida al vacío, esponja de humita, crocante de chocho, fritura de peñitos de chocho, esferificaciones de café.</i>			✓		

Firma del evaluador.

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Lorena Rauno*

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: LOCRO DE OCAS

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	<input checked="" type="checkbox"/>				/ / /
	Juego de colores	<input checked="" type="checkbox"/>				
	Brillo	<input checked="" type="checkbox"/>				
Fase olfativa	Aromas	<input checked="" type="checkbox"/>				52
Fase degustativa	Texturas en boca	<input checked="" type="checkbox"/>				EXCEL EN 75
	Equilibrio de sabores	<input checked="" type="checkbox"/>				
Fase vanguardista	<i>Espagueti de locro de ocas, decoración de productos deshidratados (cilantro, ají, ocas y papas)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>				EXCEL EN 75

Firma del evaluador.

.....

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.



Datos informativos.

Nombre del evaluador: *LORENA ARELLANO*

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos para validar.

Nombre de la preparación tradicional: PAN DE LECHE Y ARROPE DE MORA

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color		/			
	Juego de colores		/			
	Brillo			/		
Fase olfativa	Aromas			/		
Fase degustativa	Texturas en boca			/		
	Equilibrio de sabores			/		
Fase vanguardista	<i>Terraje de Pan de leche, efera de caramelo rellena de una nube de arrope de mora, y frutas deshidratadas.</i>			/		<i>FALTA SABOR - MUY SECO - DEBERIA HABER MAS ESPUMA Y MENOS PAN.</i>

Firma del evaluador.

[Handwritten signature]
.....

Anexo 2

Galería de imágenes de trabajo de campo

